SERVICE APRÉS VENTE

FAGOR

ÉTUDE TECHNIQUE

Documentation technique

PRODUIT: Fours

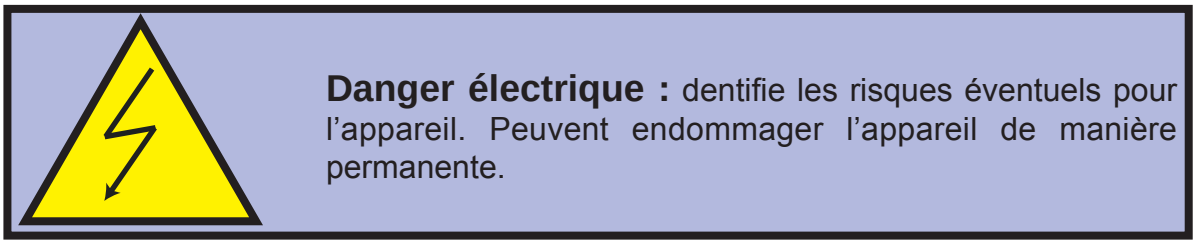
GAMME: Innovation 2005

Date: 14/02/2005

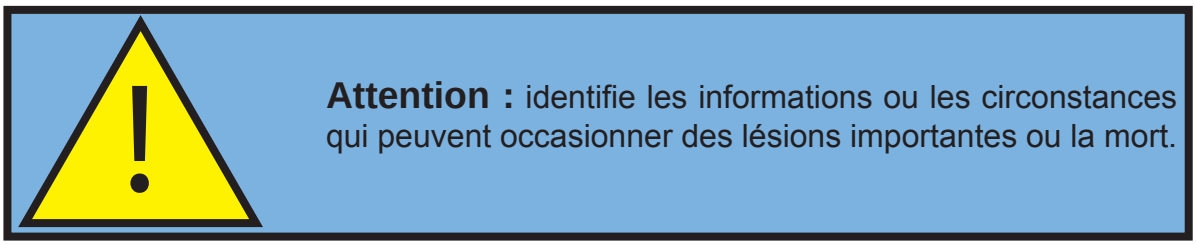
Document Nº: 5558

Ce document est destiné à toutes les personnes qui réalisent un service d'assistance technique (S.A.T.). Il vise à simplifier les opérations de réparation du produit auquel il fait référence et fournit un support documentaire aux consultations techniques.

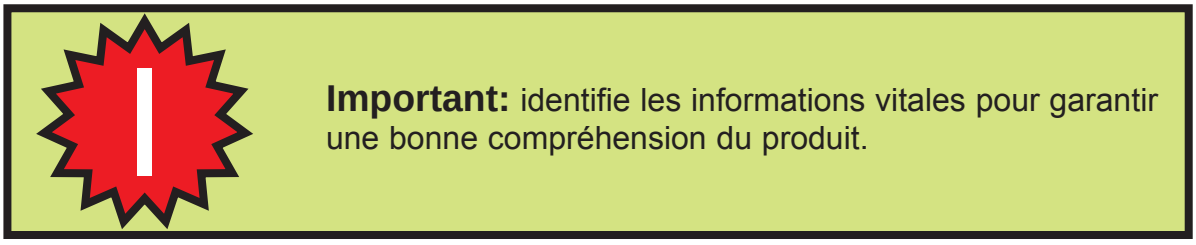
Ce manuel contient des encadrés qui fournissent des avertissements relatifs à la sécurité :



Danger électrique : dentifie les risques éventuels pour l'appareil. Peuvent endommager l'appareil de manière permanente.



Attention : identifie les informations ou les circonstances qui peuvent occasionner des lésions importantes ou la mort.



Important: identifie les informations vitales pour garantir une bonne compréhension du produit.

© Copyright by Fagor Electrodomésticos S.Coop. 2004. Tous droits réservés. Toute reproduction totale ou partielle de cette œuvre par quelque procédé que ce soit et sur n'importe quel support sans l'autorisation écrite du propriétaire des droits d'exploitation est prohibée. La violation de cette disposition soumet le contrevenant ou toute personne responsable aux peines pénales et civiles prévues par la loi.

FAGOR Electrodomésticos se réserve la possibilité d'introduire, sans préavis, des modifications dans les caractéristiques des produits.

1.- Conseils et précautions.....1

2.- Prestations.....3

3.- Description de fonctionnement 15

3.1.- Description générale 15

3.2.- Diagnostic d'anomalies 45

3.3.- Instructions de montage et de démontage..... 49

1.- Conseils et précautions

Utilisation et fonctionnement

• La porte du four doit rester fermée pendant l'utilisation de celui-ci et ce, quelque soit le programme de cuisson, gril inclus.

• Utilisez le four uniquement pour cuisiner des aliments et jamais à d'autres fins. Ce four a été exclusivement conçu pour un usage domestique.

• Faites attention en ouvrant la porte du four car de la vapeur chaude peut s'échapper.

• Lorsque le four est en fonctionnement, les foyers de chaleur, les parois intérieures et les récipients ont tendance à chauffer fortement et ce, assez longtemps après l'arrêt du four. Vous devez éviter de toucher les surfaces intérieures du four et les éléments chauffants. Risque de brûlures !

• Après la cuisson, utilisez un gant de cuisine ou tout autre tissu isolant pour retirer les récipients du four.

• Ne faites jamais refroidir le four en laissant la porte ouverte ou entrouverte car, à la longue, cela peut endommager les parois extérieures des meubles adjacents.

• Ne stockez jamais d'objets inflammables à l'intérieur du four. Risque d'incendie !

• Ne posez jamais les aliments ou les récipients directement sur la base du four. Utilisez toujours un plateau ou une grille.

• Ne tapissez jamais l'intérieur du four avec du papier aluminium pour le maintenir propre plus longtemps. Le four étant surchauffé, les temps de cuisson ne vont pas coïncider avec les valeurs indiquées dans les tableaux et l'émail peut se voir endommagé.

• Ne versez jamais d'eau directement à l'intérieur du four chaud. Cela peut endommager l'émail.

• Les taches de jus de fruit sur le plateau de cuisson ne partent pas. Si vous préparez des tartes aux fruits contenant beaucoup d'eau, nous vous conseillons d'utiliser de préférence le plateau le plus profond.

• Ne laissez pas de récipients contenant des aliments à l'intérieur du four car ils pourraient endommager l'appareil s'il était allumé de manière intempestive.

• Ne vous appuyez ni ne vous asseyez sur la porte du four.

• Après utilisation du four, toutes les commandes doivent être réglées sur la position « 0 ».

• En cas de panne, débranchez le four et appelez le Service Après-Vente

Sécurité pour les enfants

• Maintenez le four hors de portée des enfants et assurez-vous qu'ils ne touchent pas l'appareil sans surveillance.

• Si la porte du four est équipée d'une fermeture spéciale contre les brûlures, qui ne peut normalement être ouverte que par des adultes, utilisez-la.

• Fours Timer A1,A2, B et C : Ne laissez pas les plus petits jouer avec les commandes ni avec le four. Utilisez la fonction de sécurité « Verrouillage de sécurité pour enfants » intégrée dans le temporisateur numérique.

• Fours avec sortie de vapeurs ventilée : Votre four est équipé d'un ventilateur qui contribue à optimiser l'évacuation des vapeurs et à assurer la réfrigération du meuble. Le ventilateur fonctionne en permanence durant la cuisson. ***Une fois le four éteint, le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps, réduisant ainsi la température externe du four. Il est possible de sentir l'air expulsé entre la façade et la porte du four.***

2.- Prestations

L'intérieur du four. Il existe 3 options :

a) Fours avec émail standard (« AA ») :

Le nouvel émail « Slide » garantit une adhérence minimale des aliments sur les surfaces internes du four, ce qui facilite considérablement le nettoyage. Nettoyez l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède avec un peu de savon ou une solution d'eau et de vinaigre ; passez ensuite un chiffon doux propre pour sécher les parois internes.

b) Fours avec émail « Easy To Clean » (ETC) :

Le nouvel émail « Top Slide » garantit le bon nettoyage des surfaces du four. Ce nouveau revêtement intérieur empêche les aliments d'adhérer grâce à une surface extrêmement lisse, sans pores, et qui ne laisse pas la graisse se déposer.

Ses propriétés anti-adhésives vous permettent d'éliminer facilement et à température ambiante les résidus générés pendant la cuisson à l'aide d'un produit nettoyant courant. Cependant, à haute température, il se peut que ces résidus aient adhéré aux parois du four. Dans ce cas, nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur quand il est encore tiède. Pour cela, utilisez de l'eau chaude avec un peu de savon, et séchez soigneusement l'intérieur avec un chiffon doux.

c) Fours à catalyse, une partie du four est à catalyse et l'autre est en émail standard.

Dans les fours à catalyse, la plaque du fond et les parois latérales sont recouvertes d'un émail autonettoyant. Ces parois éliminent les graisses pendant que le four est en fonctionnement. Parfois, plusieurs utilisations du four sont nécessaires pour faire disparaître les taches les plus rebelles.

Les accessoires

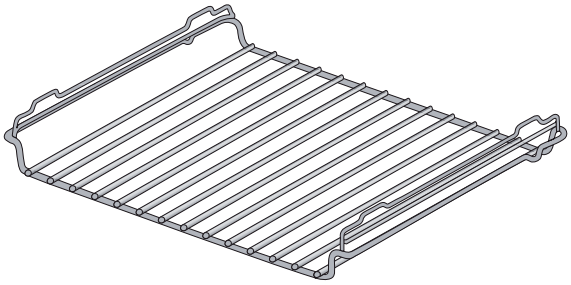
Le filtre à fumées, nous distinguons deux types de fours :

A) Les Fours où rien n'est à nettoyer : nous n'inclurions pas cette section.

B) Les Fours qui disposent d'un filtre rond sur la paroi du haut

Situé dans la partie supérieure du four, le filtre à fumées est démontable pour faciliter son nettoyage.

Pull system



Utilisable sur les 5 niveaux du four, le nouveau design « Pull System » garantit la bonne manipulation des aliments. Il est extractible jusqu'aux trois-quarts de son parcours et reste stable, réduisant ainsi le risque de brûlures. Vous pouvez retirer en toute sécurité les aliments du four.

Pour introduire les plateaux à l'intérieur du four :

1. Introduisez le « Pull System » dans les espaces latéraux jusqu'au butoir en le levant légèrement pour sauver les butoirs.

2. Introduisez ensuite n'importe quel plateau dans la partie supérieure du « Pull System », en le coinçant entre ses quatre butoirs supérieurs. Vous pouvez également, si vous le souhaitez, placer sur l'ensemble « Pull System » et plateau, la grille avec butoir de sécurité antichute mais avec les butoirs vers le haut. Faites glisser l'ensemble dans le four.

Pour extraire les plateaux de l'intérieur du four :

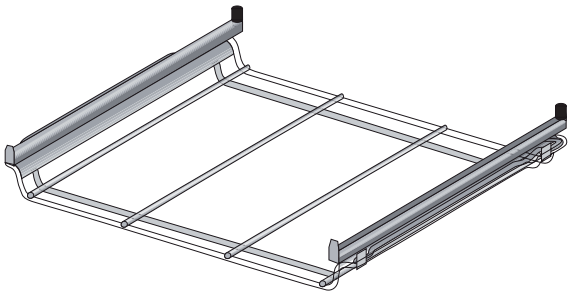
À la fin de la cuisson, tirez vers l'extérieur l'ensemble jusqu'au butoir, vous pourrez dès lors réaliser 2 opérations selon vos besoins :

a. Retirer uniquement le plateau du four.

b. Retirer l'ensemble du four. Pour cela, vous devrez lever légèrement le « Pull System » pour sauver les butoirs, qui l'empêchent de tomber.

N'oubliez pas que l'ensemble « Pull System », plateau et/ou grille avec butoir de sécurité antichute peut être utilisé sur les 5 niveaux du four.

Pull System Plus



Grâce au nouveau « Pull System Plus », la manipulation des aliments est beaucoup plus pratique et simple car les plateaux peuvent glisser doucement.

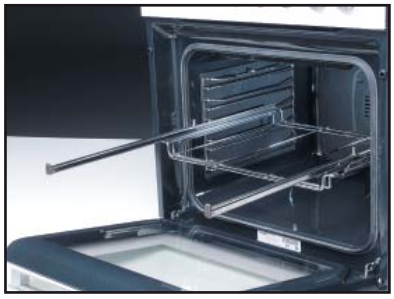
Les plateaux sont complètement extractibles, offrant une accessibilité totale. De plus, ils sont stables, ce qui vous permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, réduisant ainsi le risque de brûlures. Vous pouvez de cette façon retirer plus facilement les aliments du four.

Ce nouveau système d'extraction totale s'adapte aux 4 niveaux inférieurs du four, ce qui multiplie les possibilités de cuisson.

Pour introduire les plateaux à l'intérieur du four :

1. Introduisez le « Pull System Plus » dans les espaces latéraux jusqu'au butoir en le levant légèrement pour sauver le premier butoir. Les pivots ronds seront situés au fond.

2. Tirez au maximum les glissières télescopiques.



3. Coincez n'importe quel plateau entre les 4 butoirs supérieurs des glissières télescopiques.

Vous pouvez également, si vous le souhaitez, placer la grille avec butoir antichute sur l'ensemble « Pull System Plus » et plateau, mais avec les butoirs vers le haut.

4. Introduisez l'ensemble à l'intérieur du four en le levant légèrement pour sauver les butoirs.

Pour extraire les plateaux de l'intérieur du four :

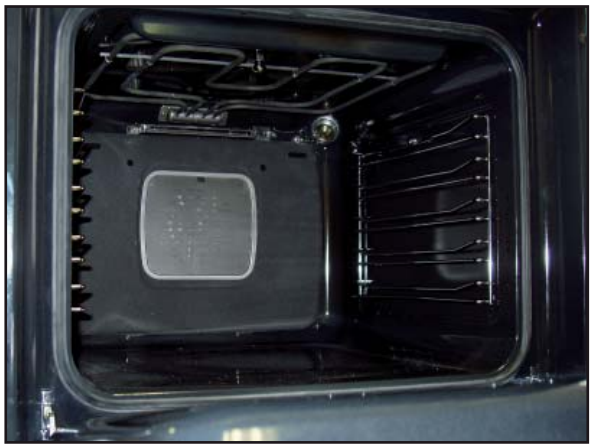
À la fin de la cuisson, faites glisser doucement l'ensemble vers l'extérieur, vous pourrez dès lors réaliser 2 opérations selon vos besoins :

a. Retirer uniquement le plateau du four.

b. Retirer l'ensemble du four. Pour cela, vous devrez lever légèrement le « Pull System Plus » pour sauver les butoirs qui l'empêchent de tomber.

N'oubliez pas que l'ensemble « Pull System Plus », plateau et/ou grille avec butoir de sécurité antichute peut être utilisé sur les 4 niveaux inférieurs.

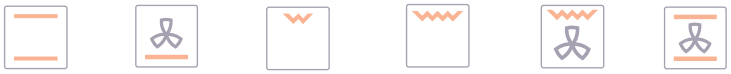
Filtre en option fond du four « convecteur »



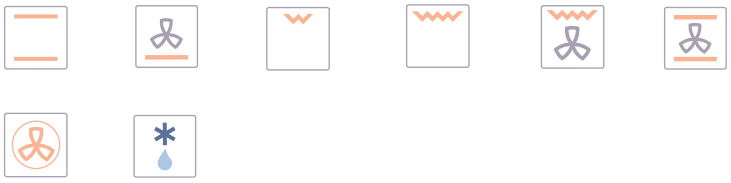
La nouvelle gamme de fours dispose de différentes fonctions de cuisson :

Four conventionnel : 3F + 4F

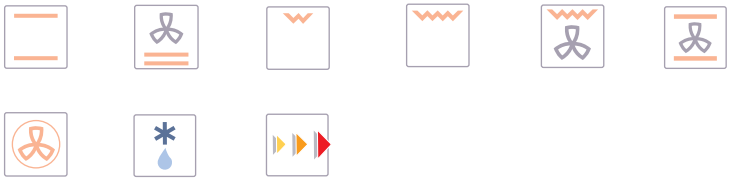
Four multifonction : 6F



Four multifonction : 8F

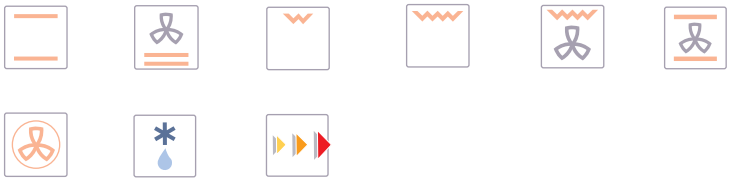


Four multifonction : 8/9F (Pizza)



Four multifonction : 10F (Pizza/Eco)

Four multifonction : Électroniques (9F+Spéc.)



• Recettes programmées (15 recettes/35 recettes)

• Recettes automatiques (type aliment/poids)

Décongélation :

Fonction de décongélation rapide pouvant être utilisée avec n'importe quel type de produit congelé : viandes, poissons ou légumes. Réduit la durée habituelle de décongélation.

Chauffe toutes les résistances à une température très basse, ce qui permet d'obtenir la décongélation rapide et uniforme des aliments. Sur les fours dotés de commutateurs.

Puissance nominale 420 W. Voûte 1,2 KW + Petit Gril 1,4 KW + Sole 1 KW **en série**.

Sur les fours électroniques, toutes les résistances (en cycles).

Maintien :

Le four utilise une chaleur très douce qui maintient les plats cuisinés au chaud.

Cette fonction est uniquement disponible sur les fours électroniques.

Sur les fours électroniques, toutes les résistances (en cycles).

Celeris:

Fonction indiquée pour les plats cuisinés qui nécessitent le préchauffage du four. Le four atteint la bonne température en un minimum de temps sans accroître la consommation d'énergie.

Sur les fours disposant de commutateur, une fois la température atteinte, le témoin du thermostat s'éteint, indiquant que le four est prêt à passer à n'importe quelle autre fonction de cuisson. Puissance nominale 3500 W. Fond 2,1 KW + Petit Gril1,4 KW.

Sur les fours avec pictogramme, la résistance voûte de 1400 W se met en marche par simple pression du bouton CELERIS.

Sur les fours électroniques, toutes les résistances (en cycles).

Chaleur traditionnelle :

Pour cuire le pain et les pâtisseries. Recommandé également pour cuisiner les viandes blanches.

La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four, offrant ainsi une cuisson traditionnelle.

Puissance nominale 2200 W. Voûte 1,2 KW + Sole 1 KW

Chaleur traditionnelle ventilée :

Ce programme permet de cuisiner n'importe quel type de plat : viande, poisson et pâtisserie. Il permet également de cuisiner différents plats en même temps sans que les saveurs ni les odeurs se mélangent.

La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four et le ventilateur distribue de manière uniforme la température. Ce programme permet de cuisiner différents plats à différents niveaux sans que les odeurs ni les saveurs se mélangent.

Puissance nominale 2200 W. Voûte 1,2 KW + Sole 1 KW

Chaleur Sole :

La chaleur émane de la partie inférieure du four. Cette fonction convient particulièrement pour cuisiner au bain-marie ou pour finaliser la cuisson de certains aliments. Sole 1 KW

Chaleur Sole ventilée :

Le ventilateur distribue de manière uniforme la température générée dans la partie inférieure du four. Cette fonction convient pour la préparation de paellas.

Puissance nominale Sole 1 KW

Chaleur Sole intense (Pizza) :

La forte chaleur qui émane de la partie inférieure du four et le ventilateur qui distribue de manière uniforme la température rendent particulièrement croustillante la pâte à pizza. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Cette fonction convient particulièrement aux cuissons réalisées avec des moules en fer-blanc, verre ou porcelaine, qui réfléchissent la chaleur ou la transmettent mal.

Puissance nominale 1500 W. Sole 1 KW + Sole 500 W

Gril doux :

Hamburgers, pour faire dorer des toasts ou toute autre petite portion d'aliment car seule la partie centrale du gril est activée.

Seule la partie centrale de la résistance du gril s'allume, ce qui permet de gratiner les plats de petite taille tout en économisant de l'énergie. Posez les aliments au centre de la grille. Puissance nominale 1400 W. Petit Gril 1,4 KW.

Gril doux avec tournebroche :

Seule la partie centrale de la résistance du gril s'allume. Le tournebroche grille les aliments comme par exemple les brochettes de viande et les saucisses en les dorant plus uniformément.

Puissance nominale 1400 W. Petit Gril 1,4 KW.

Gril doux ventilé :

Seule la partie centrale de la résistance du gril est connectée, ce qui permet de gratiner les plats de petite taille tout en économisant de l'énergie. Posez les aliments au centre de la grille.

Puissance nominale 1400 W. Petit Gril 1,4 KW.

Gril fort :

Comme le Gril doux, mais il utilise toute la surface du plateau. Recommandé pour tout type de gratins : pâtes, soufflé et sauce béchamel.

Puissance nominale 2600 W. Voûte 1,2 KW + Petit Gril 1,4 KW.

Gril fort avec tournebroche :

Le gril couvre toute la surface du plateau permettant ainsi de gratiner de grosses pièces. Parfait pour donner aux volailles de grande taille et aux viandes rouges et blanches une belle couleur dorée.

Puissance nominale 2600 W. Voûte 1,2 KW + Petit Gril 1,4 KW.

Gril fort ventilé :

Le ventilateur distribue la chaleur de manière uniforme pendant que les aliments sont gratinés. Idéal pour griller de grosses pièces.

Puissance nominale 2600 W. Voûte 1,2 KW + Petit Gril 1,4 KW.

Gril 4 niveaux :

Permet de choisir parmi 4 niveaux de gril différents, ce qui garantit un résultat optimal. Le contrôle électronique permet de prolonger la durée de cuisson par rapport à un gril traditionnel. Parfait pour : dorer les tartes aux fruits et les sauces béchamels et gratiner les poissons et les viandes finement coupées.

Puissance nominale 200 W.

Sur les fours électroniques, toutes les résistances (en cycles).

Cuisson ECO :

Parfait pour les occasions où l'utilisateur n'est pas pressé et peut attendre des cuissons plus longues. Le four définit la température et le temps de cuisson automatiquement, ce qui simplifie son utilisation et entretien et favorise les économies d'énergie.

La fonction spéciale ECO présente deux variantes en fonction du type d'aliment que l'on souhaite cuisiner :

ECO viandes (durée 1 heure)

ECO poissons (durée 35 min.)

Puissance nominale 200 W.

Gril fort ventilé avec tournebroche :

Le gril couvre toute la surface du plateau et le ventilateur permet de distribuer la chaleur à l'intérieur du four de façon complètement homogène. Pour des volailles de grande taille, et viandes rouges et blanches.

Puissance nominale 200 W.

Turbo Plus :

Le four est chauffé par la résistance circulaire située dans la partie arrière. Le ventilateur fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four en distribuant la chaleur de façon plus uniforme. Idéal pour travailler avec différents plateaux sur plusieurs hauteurs.

Puissance nominale 2100 W. Fond résistance circulaire 2,1 KW

Sole Turbo Plus :

La chaleur émane du bas et de l'arrière du four et est distribuée de manière uniforme par le ventilateur. Fonction spéciale pour cuire au four tout type de poissons découpés et filets de poisson.

Puissance nominale 2100 W. + Sole 1 KW.

Chaleur 3D :

Cette fonction permet de cuisiner avec plusieurs plateaux à la fois car le ventilateur distribue la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.

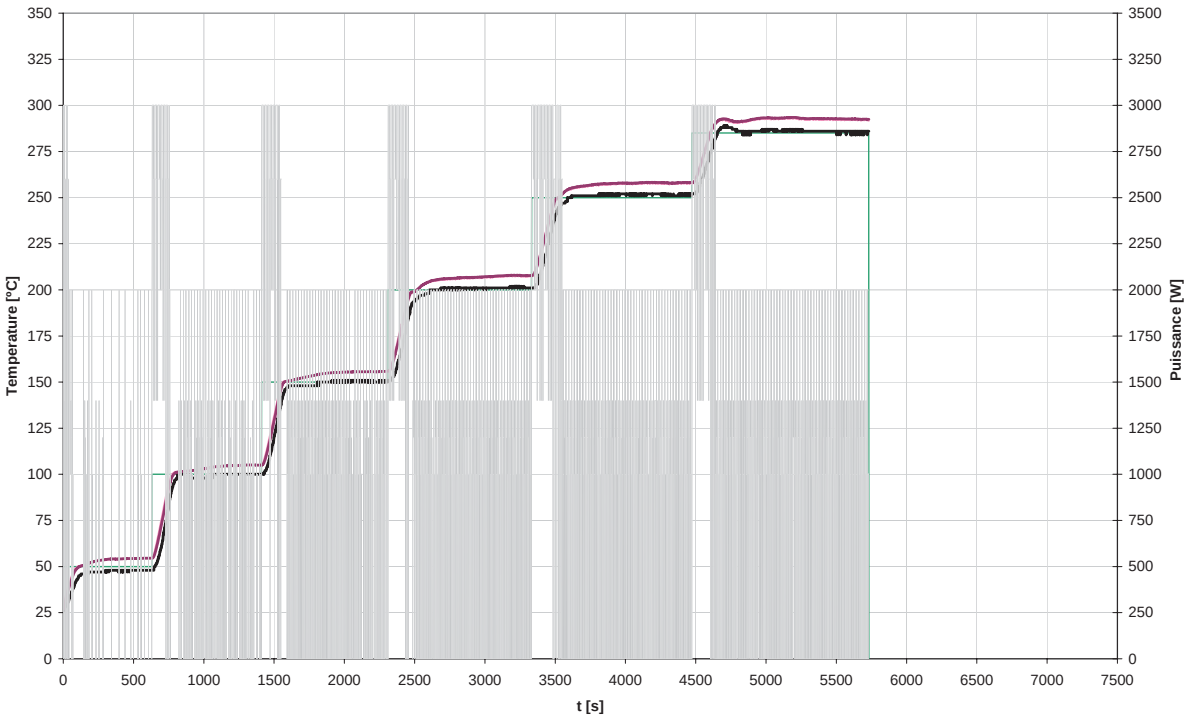
Sur les fours électroniques, toutes les résistances (en cycles).

Aliments délicats :

Fonction recommandée pour dessécher des aliments tels que les champignons ou pour élaborer des yaourts, grâce à des températures de cuisson très douces.

Sur les fours électroniques, toutes les résistances (en cycles).

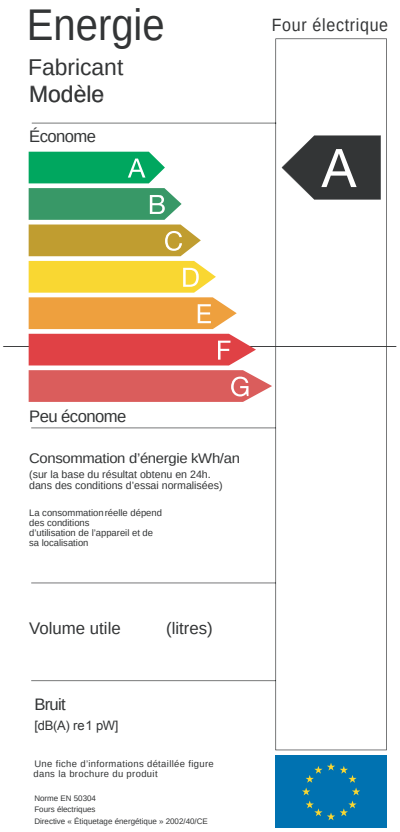
Exemple : graphique cycles



Secondes	Temp. Pré-établie	Temp. capteur	Temp. centre K [°C]	Puissance [w]
3444	250	223	235,436	3000
3445	250	223	235,261	2000
3448	250	225	235,983	2600
3449	250	225	236,291	2600
3450	250	225	236,569	2600
3451	250	225	236,903	2600
3452	250	225	237,238	1400
3453	250	225	237,507	2000
3454	250	225	237,634	3000
3463	250	229	240,872	3000
3464	250	229	240,978	3000
3465	250	230	241,368	1400
3470	250	231	242,509	2600
3471	250	231	243,183	2600
3472	250	231	243,459	1400
3473	250	232	243,894	1400
3474	250	232	243,8	3000

L'étiquette énergétique

Ce qu'il faut savoir



Conformément aux directives européennes, l'étiquette énergétique est obligatoire sur les fours depuis le mois de juillet 2003. L'objectif, comme sur les réfrigérateurs, les lave-linge, les sèche-linge et les lave-vaisselle, est d'informer le consommateur au moment de l'achat de l'appareil de ses prestations. Les étiquettes s'appliquent uniquement aux fours à usage domestique et ne s'appliquent pas aux fours à gaz, aux fours inférieurs à 18 kg et aux fours à vapeur.

Outre les informations sur la consommation indiquées par une lettre entre A et G, l'étiquette énergétique doit inclure :

• La consommation avec un cycle « Convection naturelle »

• La consommation avec un cycle « Convection forcée », si possible.

• Le volume de l'enceinte en litres

• Le niveau sonore (facultatif)

Méthode de mesure

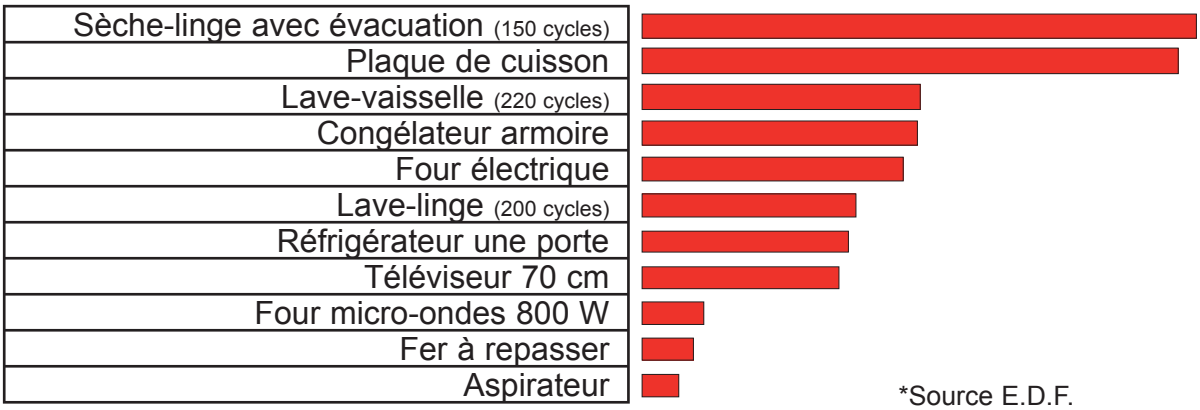
Pour réaliser les essais, les fours sont classés en trois catégories de volume : faible volume de 12 à 35 litres, volume moyen de 35 à 65 litres et grand volume de 65 litres et plus.

Il s'agit de mesurer la consommation électrique nécessaire pour augmenter de 55°C la température d'une brique froide (5°C) trempée dans l'eau. Trois mesures sont effectuées à une température de 10°C, 200°C et 240°C. La moyenne de ces trois consommations est calculée et, en fonction de la mesure trouvée, il est possible de classer le four dans une classe énergétique.

Tableau des classes pour les fours d'un volume de 35 à 65 L

• Inférieure à 800 Wh	A
• De 800 à 1000 Wh	B
• De 1000 à 1200 Wh	C
• De 1200 à 1400 Wh	D
• De 1400 à 1600 Wh	E

Niveau de consommation des principaux appareils

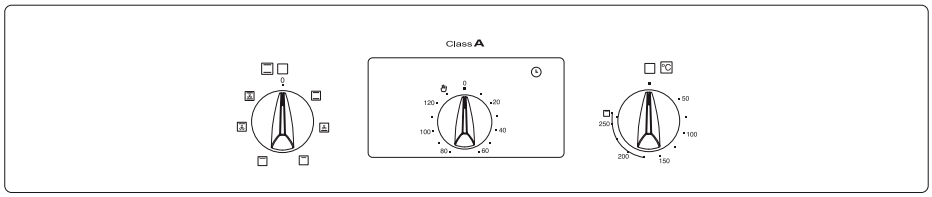


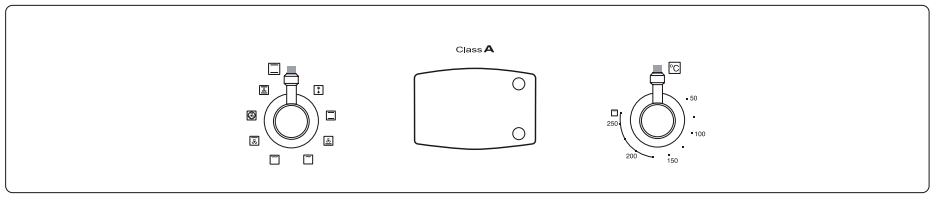
*Source E.D.F.

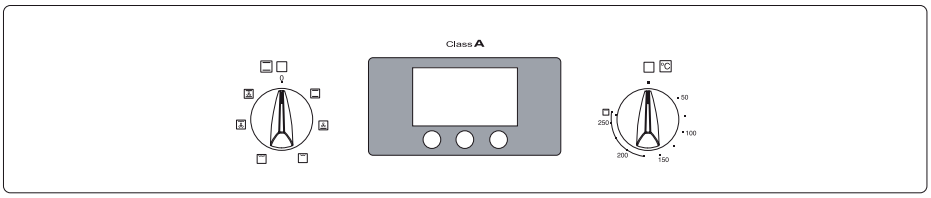
3.- Description de fonctionnement

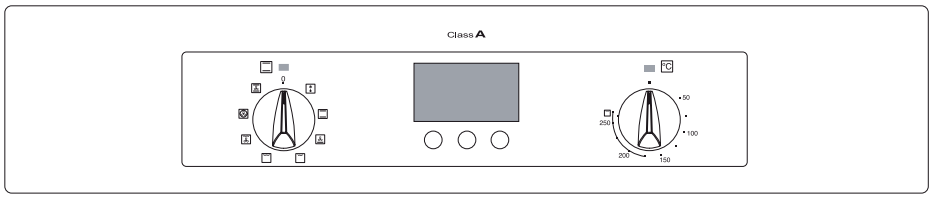
3.1.- Description générale

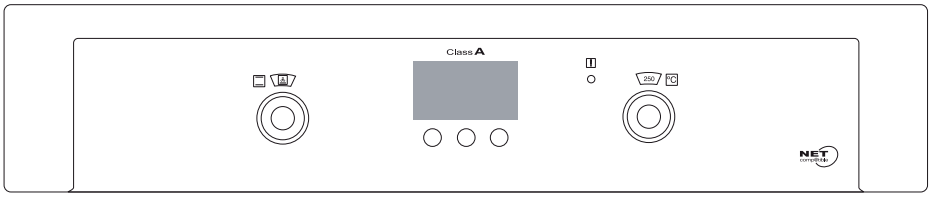
Fours independants

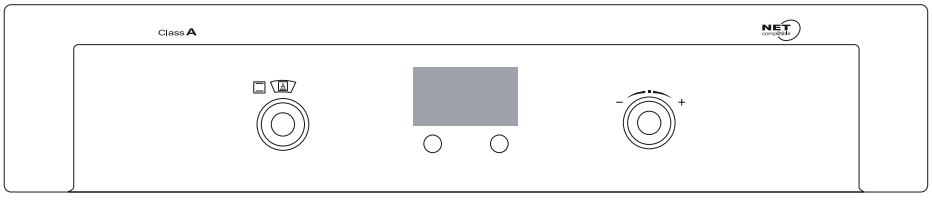


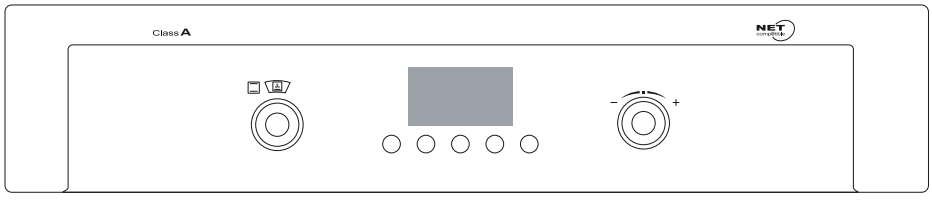




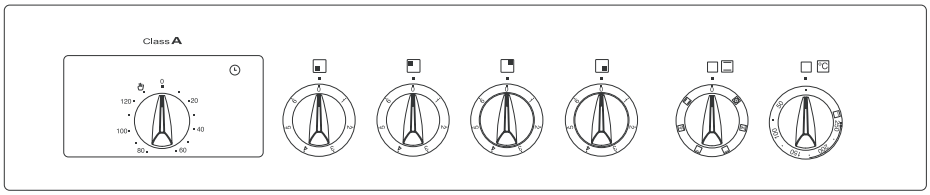


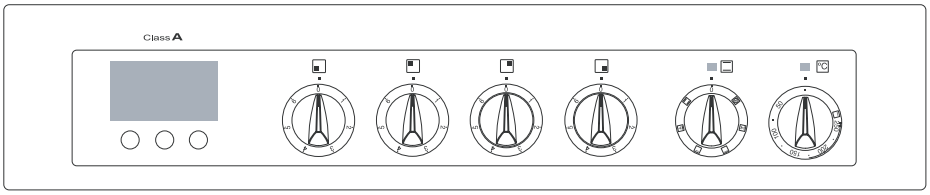


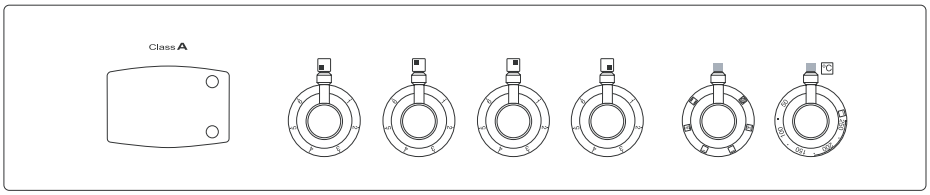




Fours polyvalents

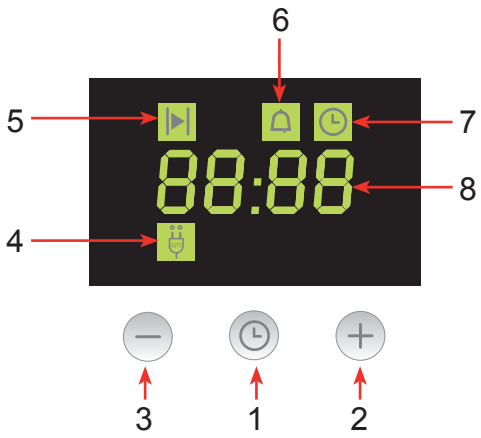






Différentes formes de contrôle :

3.1.1.- Temporisateur A1



Fonctions de temps :

- « Avertisseur »
- « Durée de la cuisson »

Fonction de sécurité

- « Arrêt automatique »

1. Bouton de sélection des fonctions du temporisateur

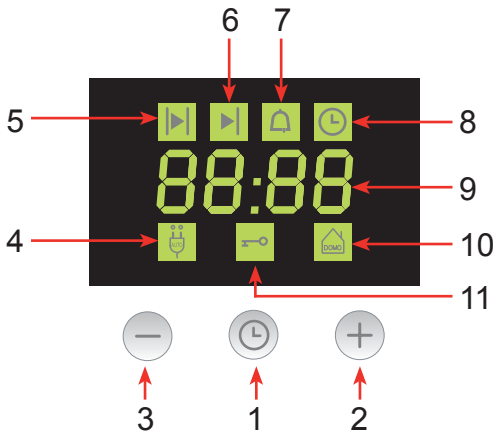
Boutons de réglage du temps

2. Bouton “+”
3. Bouton “-”

Boutons de réglage du temps

4. Symbole de l’arrêt automatique
5. Symbole de la durée de la cuisson
6. Symbole de l’avertisseur
7. Symbole du réglage de l’heure
8. Écran

3.1.2.- Temporisateur A2



Fonctions de temps :

- « Avertisseur »
- « Durée de la cuisson »
- « Fin de la cuisson »

Fonction de sécurité

- « Arrêt automatique »
- « Verrouillage de sécurité pour les enfants »

1. Bouton de sélection des fonctions du temporisateur

2. Bouton « + »

3. Bouton « - »

Boutons de réglage du temps

4. Symbole de l'arrêt automatique

5. Symbole de la durée de la cuisson

6. Symbole de fin de cuisson

7. Symbole de l'avertisseur

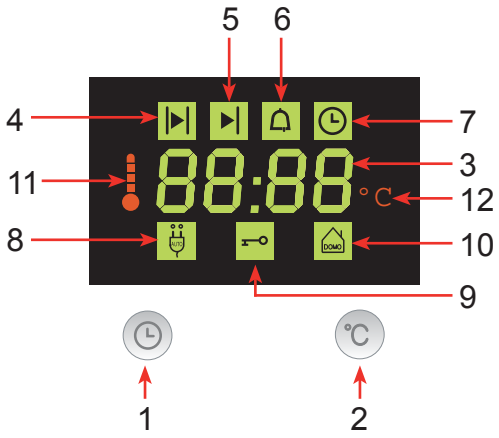
8. Symbole du réglage de l'heure

9. Écran

10. Symbole indicateur de four *NET Comp@tible*

11. Symbole indicateur de verrouillage sécurité pour enfants

3.1.3.- Temporisateur B



Fonctions de temps :

- « Avertisseur »
- « Durée de la cuisson »
- « Fin de la cuisson »

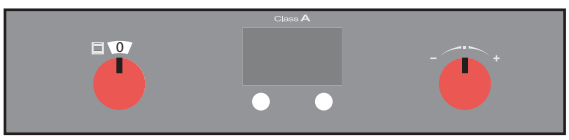
Fonction de sécurité

- « Arrêt automatique de sécurité »
- « Verrouillage de sécurité pour les enfants »

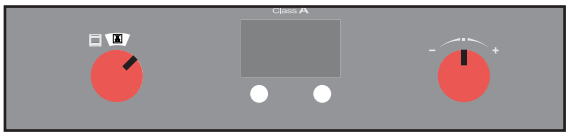
1. Bouton de sélection des fonctions du temporisateur
2. Sélecteur de température
3. Écran
4. Symbole de la durée de la cuisson
5. Symbole de fin de cuisson
6. Symbole de l'avertisseur
7. Symbole du réglage de l'heure
8. Symbole de l'arrêt automatique de sécurité
9. Symbole indicateur de verrouillage du four pour enfants
10. Symbole indicateur de four NET Comp@tible
11. Échelle de température
12. Symbole indicateur des degrés centigrades

Horloge

Une fois le four connecté au réseau électrique ou après une coupure d'électricité, le symbole se met à clignoter, **à condition que la commande de sélection des fonctions de cuisson soit sur « 0 ».** Dans le cas contraire, positionnez la commande sur « 0 » et suivez les instructions relatives au réglage de l'heure.



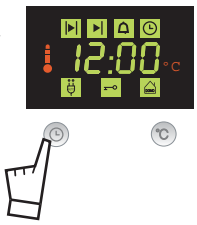
Correct



Incorrect

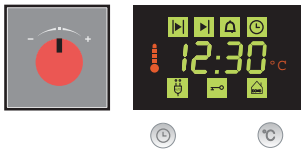
Pour régler l'heure

1. Appuyez sur le bouton . Le symbole se met à clignoter



2. Réglez l'heure à l'aide de la commande tournante « -, + »

Exemple : heure actuelle 12:30.



Le symbole s'éteint au bout de quelques secondes et l'écran affiche l'heure fixée. L'appareil est prêt à être utilisé

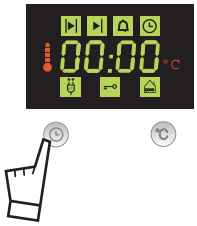
Fonctions de temps

• Fonction « Avertisseur » :

Cette fonction permet de réaliser un compte à rebours. Elle fonctionne aussi bien avec le four allumé qu'éteint car elle n'a aucune influence sur l'arrêt de l'appareil. Par conséquent, vous pourrez l'utiliser tant pour les opérations de cuisson que pour toute autre activité.

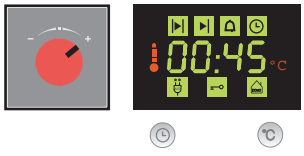
Pour régler l'avertisseur

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que le symbole clignote.



2. Réglez l'heure souhaitée à l'aide de la commande tournante « -, + »

Exemple : je souhaite être averti dans 45 minutes.



Au bout de quelques secondes, la fonction est activée, le symbole s'allume et l'écran affiche l'heure actuelle.

Au bout du temps programmé, le four émet une série de signaux sonores pendant 60 secondes alors que le symbole clignote. Le signal sonore s'arrête au bout des 60 secondes, mais le symbole continue de clignoter. Pour que celui-ci cesse de clignoter, appuyez sur n'importe quel bouton. Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant les 60 secondes, appuyez sur n'importe quel bouton.

ATTENTION : si le four est en marche, n'oubliez pas que **cette action n'éteint pas le four**. Par conséquent, si vous souhaitez arrêter la cuisson, pensez à remettre les commandes de sélection des fonctions et des températures sur « 0 ».

Pour modifier le temps sélectionné dans l'avertisseur, suivez la procédure décrite pour régler l'avertisseur.

Pour annuler l'avertisseur

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que le symbole clignote.

2. Tournez la commande « -,+ » à fond du côté « - » jusqu'à ce que l'écran affiche « 0:00 ».

Le symbole s'éteint au bout de quelques secondes et l'écran affiche l'heure actuelle. La fonction « Avertisseur » est annulée.

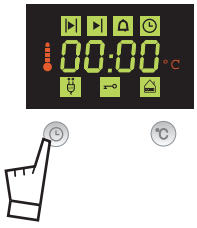
• Fonction « Durée de la cuisson » :

Cette fonction permet au four de s'arrêter automatiquement à la fin du temps de cuisson préalablement programmé.

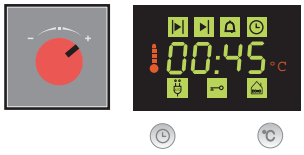
Pour régler le temps de cuisson

1. Introduisez les aliments que vous allez cuisiner dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température.

2. 2. Appuyez sur le bouton . Le symbole se met à clignoter



3. Réglez le temps souhaité en utilisant la commande tournante « -, + » (10 heures maximum).



Exemple : je souhaite programmer un temps de cuisson de 45 minutes

Au bout de quelques secondes, la fonction est activée, le four se met à fonctionner, le symbole reste allumé et l'écran affiche les minutes qui restent avant la fin de la cuisson.

Si vous souhaitez visualiser l'heure, appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que le symbole clignote. L'écran affiche l'heure actuelle pendant quelques secondes, puis les minutes qui restent avant la fin de la cuisson.

À la fin du temps programmé, le four s'arrête automatiquement et émet une série de signaux sonores pendant 60 secondes alors que le symbole clignote. Au bout des 60 secondes, le signal sonore cesse, mais le symbole continue de clignoter. Pour que celui-ci arrête de clignoter, appuyez sur n'importe quel bouton.

Si vous souhaitez **arrêter le signal sonore** avant les 60 secondes, appuyez sur n'importe quel bouton. **ATTENTION** : si le four est en marche, n'oubliez pas que cette action **n'éteint pas le four**. Par conséquent, si vous souhaitez arrêter la cuisson, pensez à remettre les commandes de sélection des fonctions et des températures sur « 0 ».

Pour modifier le temps de cuisson

Appuyez sur le bouton . Le symbole se met à clignoter. Modifiez la durée de cuisson au moyen de la commande tournante « - , + ».

Pour annuler le temps de cuisson

1. Appuyez sur le bouton . Le symbole se met à clignoter

2. Tournez la commande « -,+ » à fond du côté « - » jusqu'à ce que l'écran affiche « 0:00 ».

Le symbole s'éteint au bout de quelques secondes et l'écran affiche l'heure actuelle. La fonction de temps de cuisson est annulée.

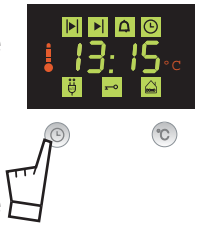
• Fonction « Fin de la cuisson » :

Grâce à cette fonction, vous pouvez programmer l'arrêt automatique du four à une heure donnée. La fonction « fin de la cuisson » s'utilise simultanément avec la fonction « durée de la cuisson » pour que le four se mette en marche et s'éteigne automatiquement après avoir fonctionné le temps voulu.

Pour régler l'heure de fin de cuisson

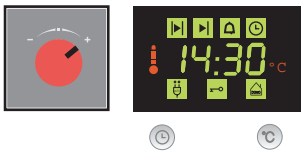
1. Introduisez les aliments que vous allez cuisiner dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température.

2. Après avoir réglé la durée de la cuisson, appuyez sur le bouton . Le symbole se met à clignoter.



Exemple : heure actuelle 12:30, temps de cuisson réglé préalablement à 45 minutes.

3. Réglez l'heure de fin de cuisson au moyen de la commande tournante « - , + ».



Exemple : je souhaite que la cuisson soit prête à 14:30 heures.

Après quelques secondes, la fonction est activée, le four commence à fonctionner selon les paramètres choisis.

Une fois le four en fonctionnement, l'écran affiche le temps restant avant la fin de la cuisson. Si vous souhaitez **voir l'heure**, appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que le symbole clignote. L'écran affiche l'heure actuelle pendant quelques secondes, puis le temps de cuisson restant.

À la fin du temps programmé, le four s'arrête automatiquement et commence à émettre une série de signaux sonores alors que le symbole clignote. **Pour l'éteindre**, appuyez sur n'importe quel bouton. **ATTENTION** : avec cette action, le four passe automatiquement en fonctionnement manuel et **continue de fonctionner**. Par conséquent, si vous souhaitez arrêter la cuisson, pensez à remettre les commandes de sélection des fonctions et des températures sur « 0 ».

Pour modifier l'heure de fin de cuisson

Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter. L'écran affiche l'heure de fin de cuisson. Modifiez-la au moyen de la commande tournante « - , + ».

Pour annuler l'heure de fin de cuisson

1. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter. L'écran affiche l'heure de fin de cuisson.

2. Tournez la commande « -,+ » à fond du côté « - » jusqu'à ce que l'heure indiquée sur l'écran ne diminue plus ; il s'agira de l'heure actuelle plus le temps réglé précédemment.

La fonction fin de cuisson a été annulée mais le four se met à fonctionner selon les réglages de durée de la cuisson.

• Annulation des fonctions de temps :

Si vous souhaitez annuler toutes les fonctions de temps précédemment activées, maintenez appuyé pendant quelques secondes le bouton . Les symboles correspondant à ces fonctions s'éteignent pour indiquer qu'elles ont été désactivées.

Si le four est en marche, il continuera de fonctionner en mode manuel après annulation de ces fonctions ; si vous souhaitez l'éteindre, réglez la commande de sélection des fonctions de cuisson sur la position « 0 ».

ATTENTION : l'arrêt du four en réglant la commande de sélection des fonctions de cuisson sur la position « 0 » entraîne l'annulation de toutes les fonctions, excepté la fonction « Avertisseur » car celle-ci fonctionne aussi bien avec le four allumé qu'éteint.

Régulation électronique de température :

À l'aide du contrôle électronique de température dont est muni votre four, vous pourrez régler la température choisie et connaître la température réelle à l'intérieur de celui-ci. Cette fonction vous permettra de contrôler exactement la température choisie et d'obtenir une meilleure cuisson grâce à une sélection du temps de cuisson plus précise.

Pour régler la température

1. Introduisez les aliments que vous allez cuisiner dans le four et sélectionnez une fonction de cuisson. La température conseillée pour cette fonction s'affiche sur l'écran. Si vous ne souhaitez pas la modifier, ne touchez plus le temporisateur pendant quelques secondes et la température sera acceptée.

Si vous souhaitez la modifier, procédez comme suit :

2. Appuyez sur le bouton ℃. Le symbole °C se met à clignoter.

3. Réglez la température souhaitée à l'aide de la commande tournante « -, + »

Le symbole °C s'éteint au bout de quelques secondes et l'écran revient à la situation antérieure.

Pour connaître la température réelle à l'intérieur du four

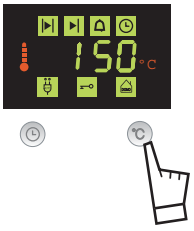
• Le symbole indique la température relative à l'intérieur du four par rapport à celle choisie. Le cercle inférieur de l'échelle clignote lorsque le four est en chauffe et reste allumé dans le cas contraire.

Les 4 marques sur le cercle indiquent le pourcentage de la température choisie qui est atteint. Lorsque le dernier quart est complété, la température choisie est atteinte.

Une fois la commande de sélection des fonctions de cuisson sur « 0 », l'écran affichera toujours le symbole , indiquant la chaleur résiduelle à l'intérieur du four. Quand la température à l'intérieur du four baisse au dessous de 60ºC, le symbole s'éteint.

• Si pendant la cuisson, vous souhaitez connaître plus exactement la température réelle à l'intérieur du four, appuyez pendant quelques secondes sur le bouton ℃ et l'écran affichera la température réelle à l'intérieur du four pendant quelques secondes.

L'écran revient ensuite à la situation antérieure.



Fonction de sécurité

• Fonction « Arrêt automatique » :

Si la température du four se situe entre 50 ºC et 200 ºC, le four s'arrête automatiquement au bout d'une période allant de 3 à 10 heures. Si la température dépasse 200 ºC, le four s'arrête automatiquement au bout de 3 heures. Après l'arrêt, le four émet un signal sonore d'erreur et le symbole se met à clignoter.

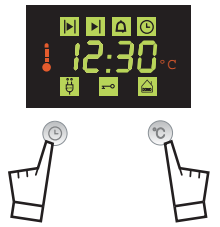
Pour désactiver l'avertissement d'arrêt automatique, réglez la commande de sélection des fonctions de cuisson sur la position « 0 » et le symbole cessera de clignoter.

• « Verrouillage de sécurité pour les enfants » :

Vous pourrez bloquer le temporisateur du four pour qu'aucun enfant ne puisse le manipuler.

Pour activer le blocage du temporisateur

Appuyez simultanément sur les boutons et pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole s'allume de façon permanente. Le temporisateur du four sera alors bloqué.



Si, au moment de bloquer le temporisateur, la commande de sélection des fonctions de cuisson est sur la position « 0 », le four ne peut pas se mettre en marche. Si, au contraire, le four est en cours de fonctionnement, vous pouvez modifier la fonction de cuisson choisie et régler la température, mais vous ne pouvez effectuer aucune action sur le temporisateur.

Pour débloquer le temporisateur

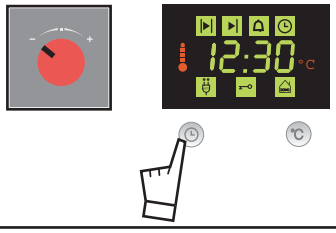
Maintenez les boutons et appuyés simultanément pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole s'éteigne. Toutes les fonctions du temporisateur seront habilitées.

Signaux sonores émis par le temporisateur

Vous avez la possibilité de désactiver les signaux sonores d'erreur, de sélection et d'acceptation émis par le temporisateur. Pour cela, procédez comme suit :

Pour les désactiver

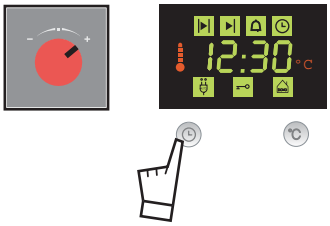
Appuyez sur le bouton et, tout en le maintenant appuyé, tournez la commande "- , +" à fond du côté « - » pendant quelques secondes.



Ces signaux sont désactivés.

Pour activer les signaux sonores

Appuyez sur le bouton et, tout en le maintenant appuyé, tournez la commande « - , + » à fond du côté « + » pendant quelques secondes.



Les signaux sonores sont de nouveau activés.

HORNO NET Compatible: Conectividad con redes de suministro

Votre nouveau four *NET Comp@tibles* est préparé pour se connecter au Foyer Digital **FAGOR** ou à tout autre réseau domotique compatible, pour vous offrir ainsi un ensemble de prestations avancées telles que le contrôle à distance au moyen d'un appel téléphonique, télédiagnostic, etc.

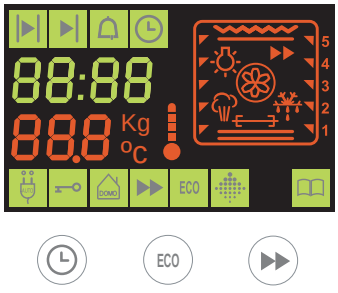
Les fours *NET Comp@tible* sont munis d'un port série qui facilite leur connexion à un réseau domotique au moyen de communications par courant porteur.

Pour connecter un four *NET Comp@tible* avec le réseau domotique, il faut acheter et connecter le *KIT Domotique* ou module de communications optionnel vendu séparément, et il faut également que le logement soit pourvu du dispositif de gestion domotique Maior-Domo ® de **FAGOR**. La connexion du module de communications optionnel à l'électroménager est exclusivement assurée par le Service Après-Vente **FAGOR**.

La connectivité avec les réseaux domotiques est une prestation uniquement disponible sur le marché espagnol

.

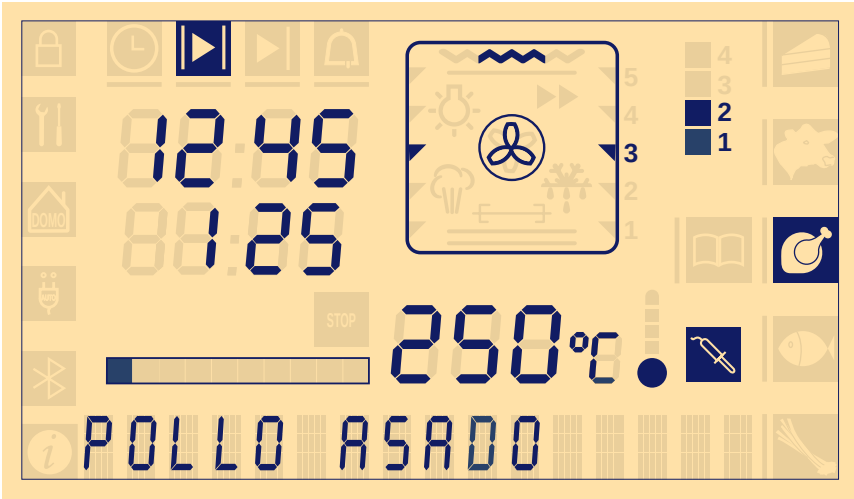
3.1.4.- Temporisateur C



HORLOGE MARCHE ARRÊT
RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE
DE LA TEMPÉRATURE
PICTOGRAMME DE FONCTIONS
RECETTES PRÉDÉFINIES

HORLOGE MARCHE ARRÊT
RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE
LA TEMPÉRATURE
PICTOGRAMME DE FONCTIONS
RECETTES PRÉDÉFINIES
TOURNEBROCHE

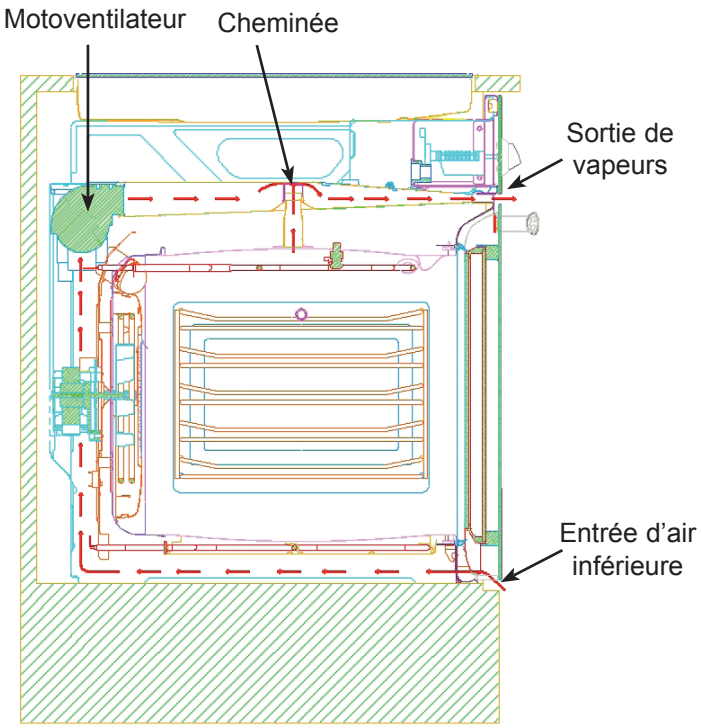
3.1.5.- Temporisateur Full Electronic

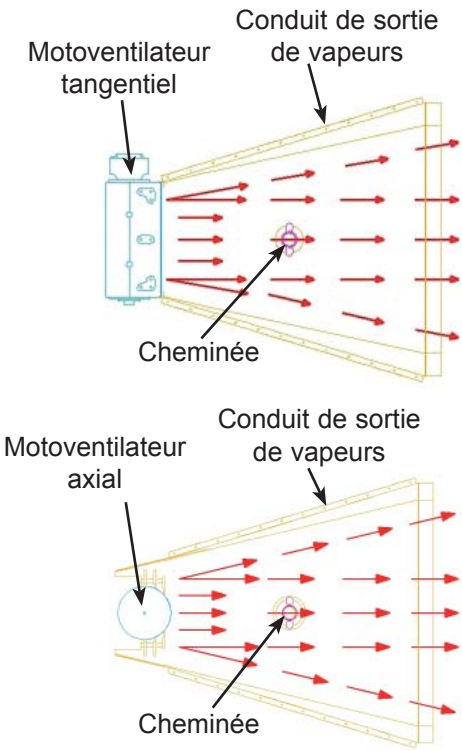


Circulation d'air

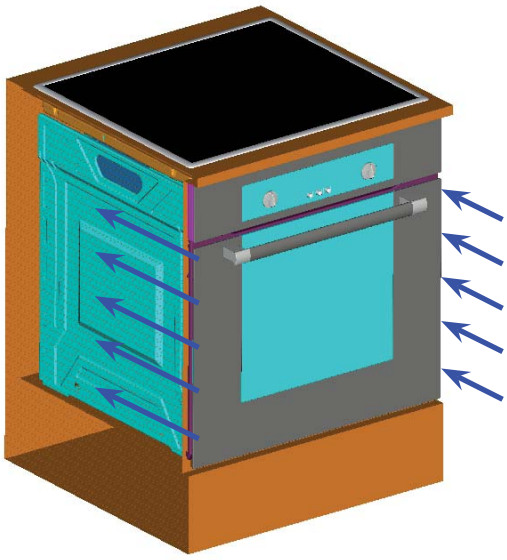
La circulation d'air a été optimisée avec une structure totalement fermée.

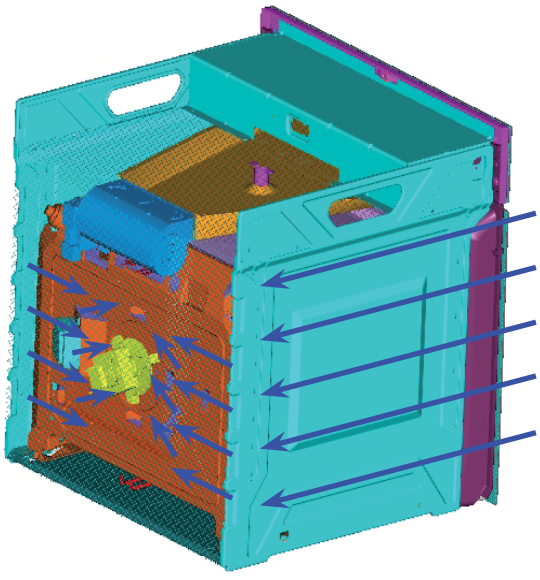
Le motoventilateur expulse l'air par le conduit de sortie des vapeurs, emmenant les vapeurs produites dans la cavité du four pendant la cuisson, évitant ainsi les condensations et maintenant les conditions idéales de cuisson.





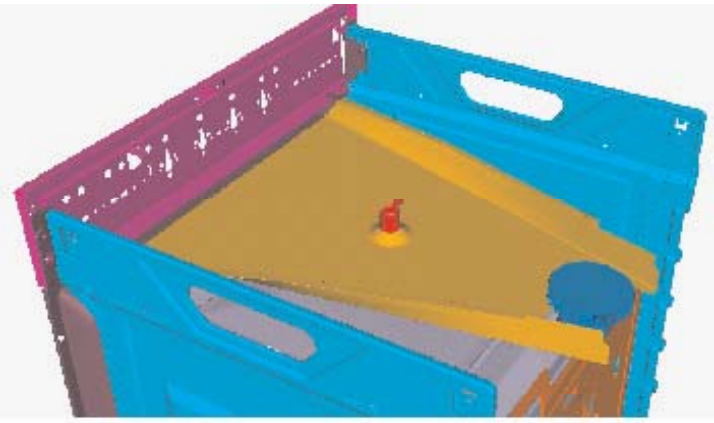
D'autre part, le motoventilateur aspire de l'air par la cavité du meuble, ce qui crée un rideau d'air qui refroidit le meuble, évitant ainsi que le four surchauffe et se détériore.





Types S. Vapeurs : Ventilation Standard

Objectif : Disposer d'un nouveau système de « ventilation économique », qui permette d'éliminer la sortie de vapeurs standard par tirage à partir du modèle de base de la marque Fagor, et de « réduction de la température » des fours.



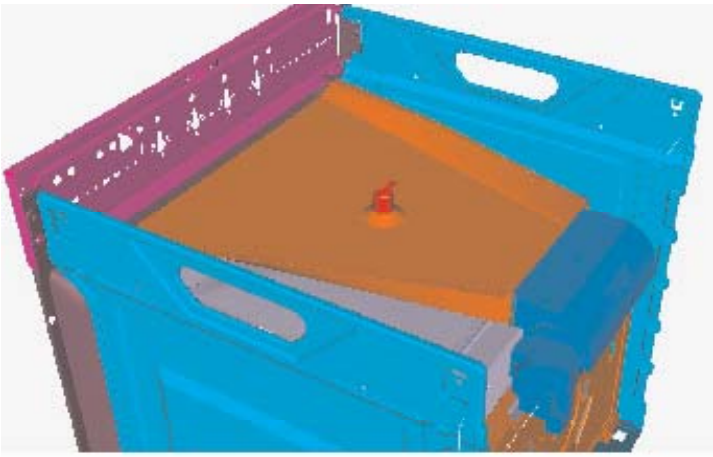
Avantage compétitif :

• Toute la gamme de fours Fagor avec sortie ventilée.

• T des meubles réduite.

Types S. Vapeurs : Ventilation Luxe-Dynamique

Objectif : Disposer d'un nouveau système de « ventilation dynamique » qui permette de réguler le flux de vapeurs et fumées provenant de l'intérieur du four pendant le processus de cuisson. Ceci permet de réguler l'humidité des aliments et de « réduire la consommation énergétique finale ».



Avantage compétitif :

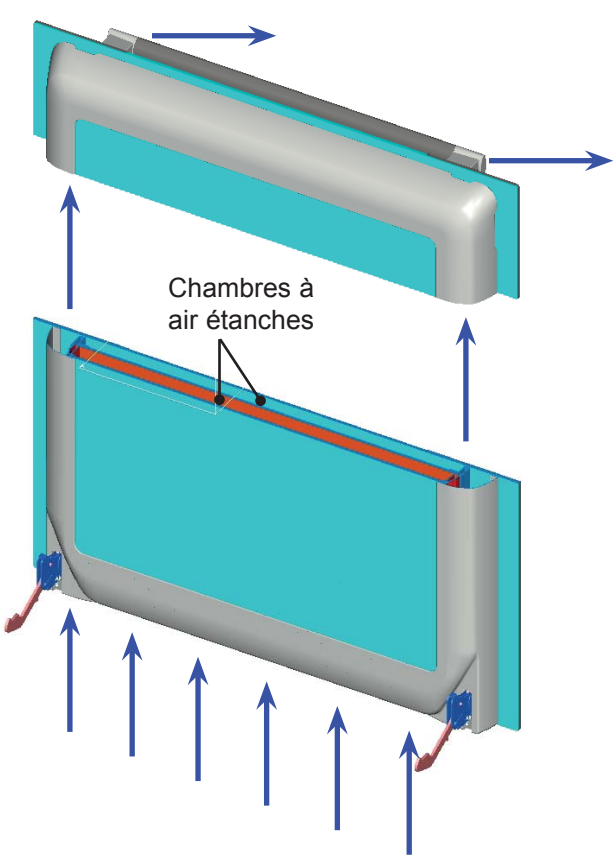
• Contrôle total de la sortie ventilée.

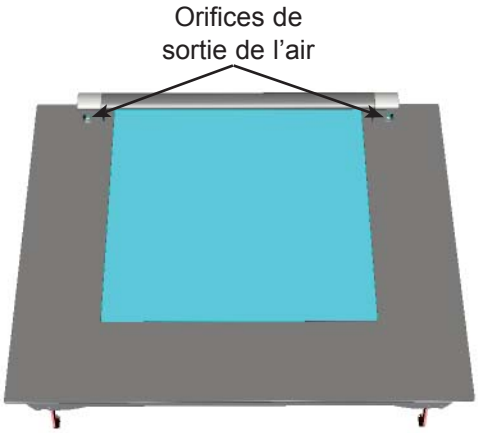
• Réduction de la consommation d'énergie du four.

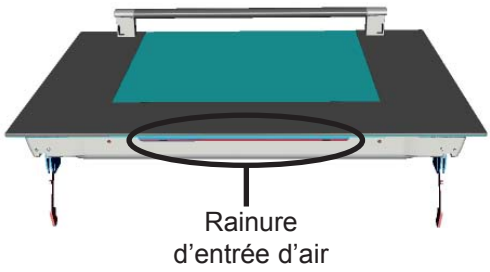
• Conservation de l'humidité à l'intérieur.

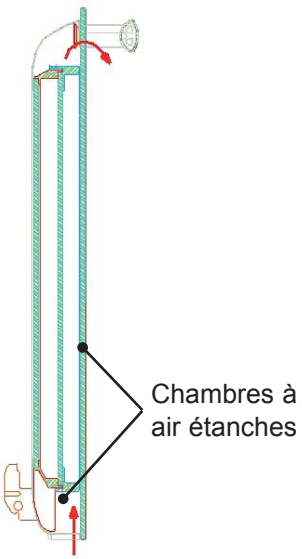
La porte froide

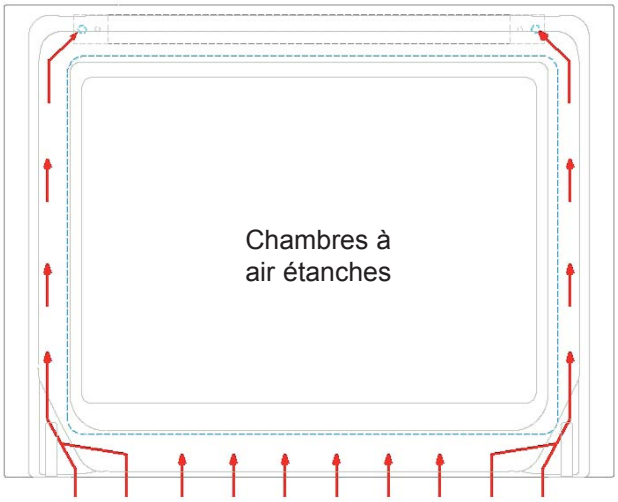
La porte froide a été conçue de sorte à éviter que le moins de chaleur possible s'échappe de la cavité du four (permettant une plus grande efficacité en termes d'énergie et de cuisson) et que la façade de la porte conserve la température la plus froide possible. Celle-ci dispose de deux chambres centrales étanches qui contribuent à conserver la chaleur à l'intérieur du four et à utiliser l'appareil avec une plus grande efficacité. À l'extérieur de ces chambres, un courant d'air est créé qui sort du tirage et refroidit la façade de la porte.





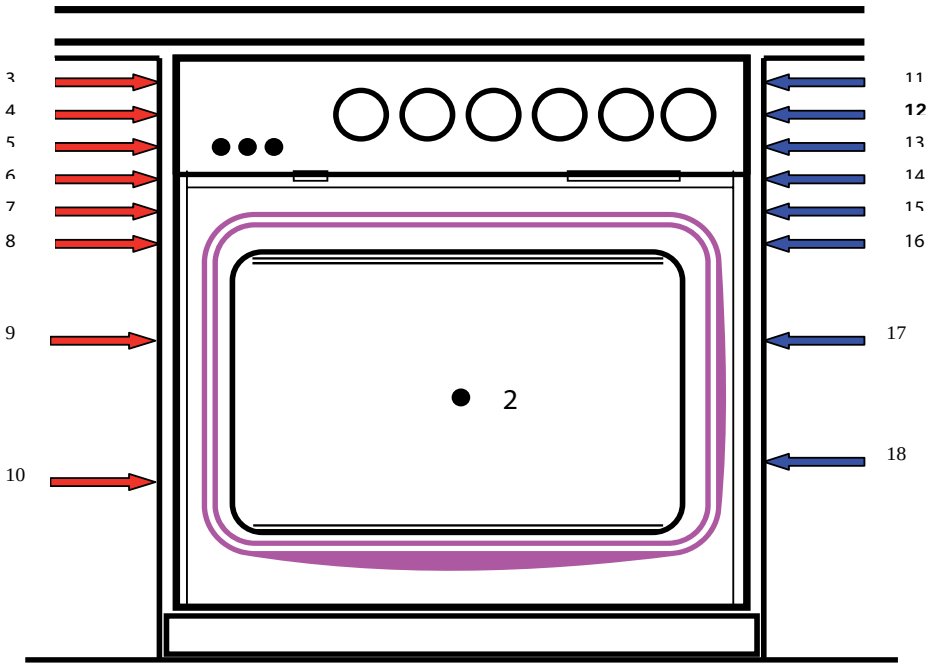






Températures du meuble

Position des canaux-thermocouples

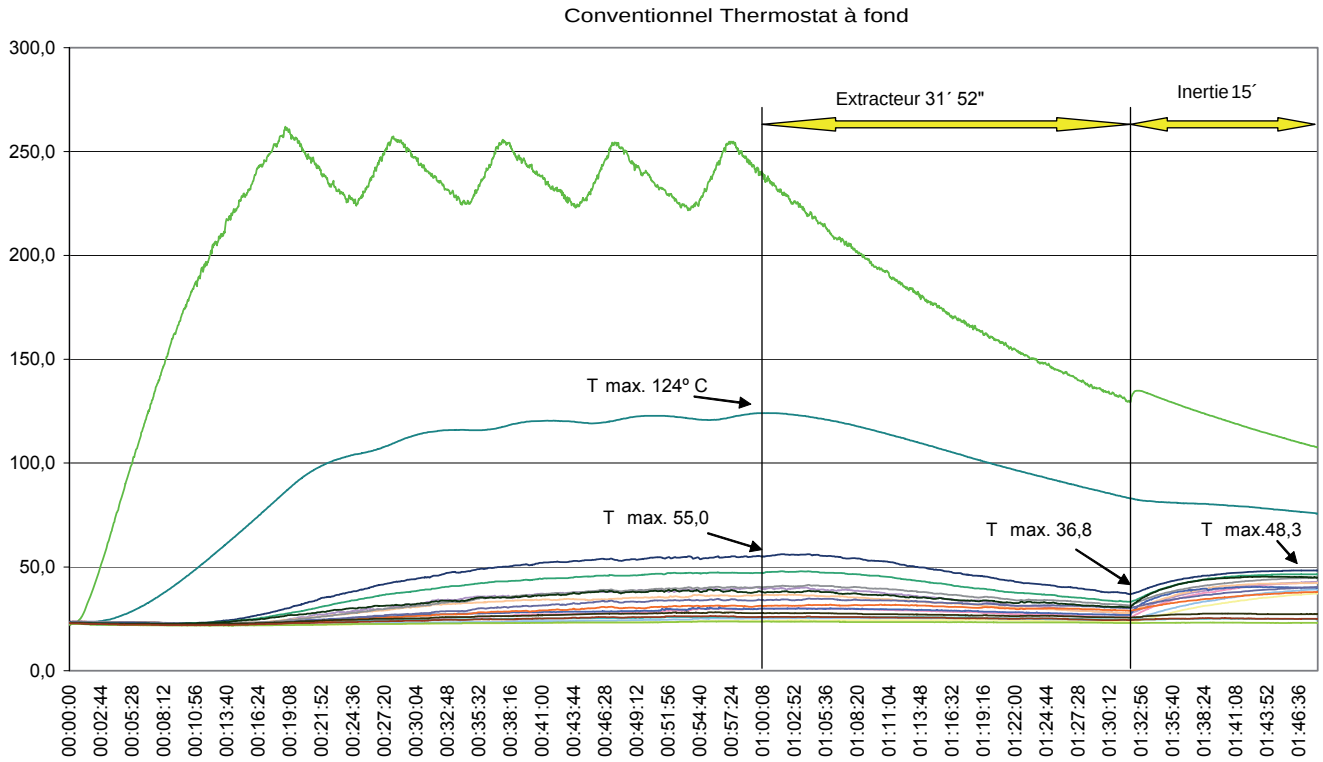


Conditions d'essai.

- Fonction conventionnelle
- Centre four 240° C au 4°/ 5° cycle.
- Temps four en fonctionnement : 1 heure
- Plan de travail 4 E. Dans des conditions de détachement..

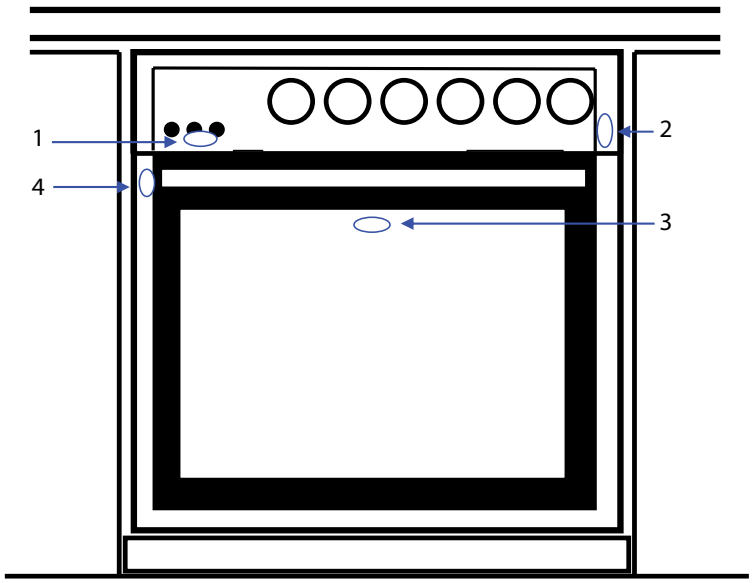
canal	T 1 heure	T arrêt extracteur	T maximale à l'inertie	canal	T 1 heure	T arrêt extracteur	T maximale à l'inertie
3	30,2	30,5	44,5	11	25	25,4	41,1
4	32,8	31,9	43,9	12	26,3	26,3	40,8
5	38,7	34,1	45,8	13	28,7	27,3	45
6	43,1	35,4	52,2	14	33	28,9	47,5
7	37,6	31,8	51	15	39,2	30,6	47,6
8	36,4	31,3	50,3	16	32,8	28,9	44,9
9	28,2	27	29,6	17	27,2	25,9	28,6
10	26,3	25,4	26,8	18	25,4	24,7	25,9

Réchauffement du meuble



Températures sur les parties frontales

Mesures réalisées sur les zones les plus chaudes)



1 – Vitre bandeau de commandes.

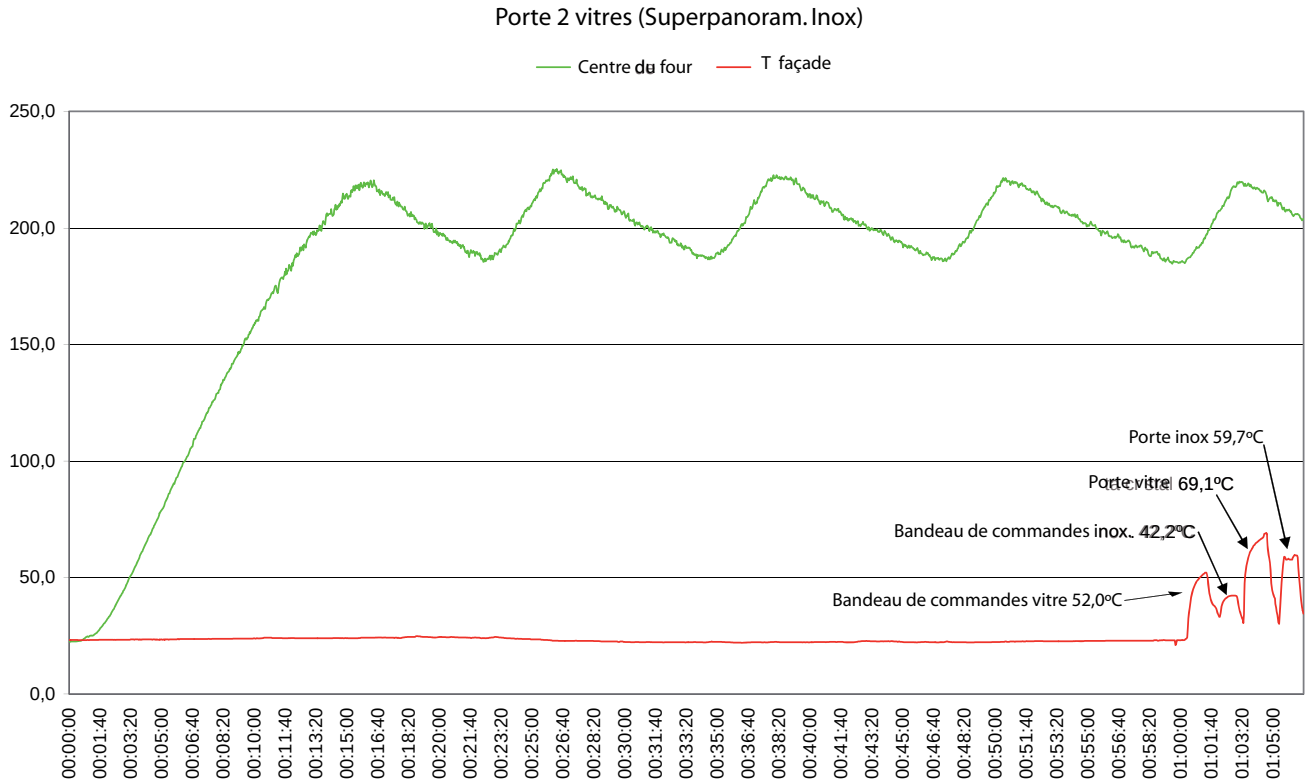
2 – Métal bandeau de commandes.

3 – Vitre porte (zone non émaillée).

4 – Métal porte.

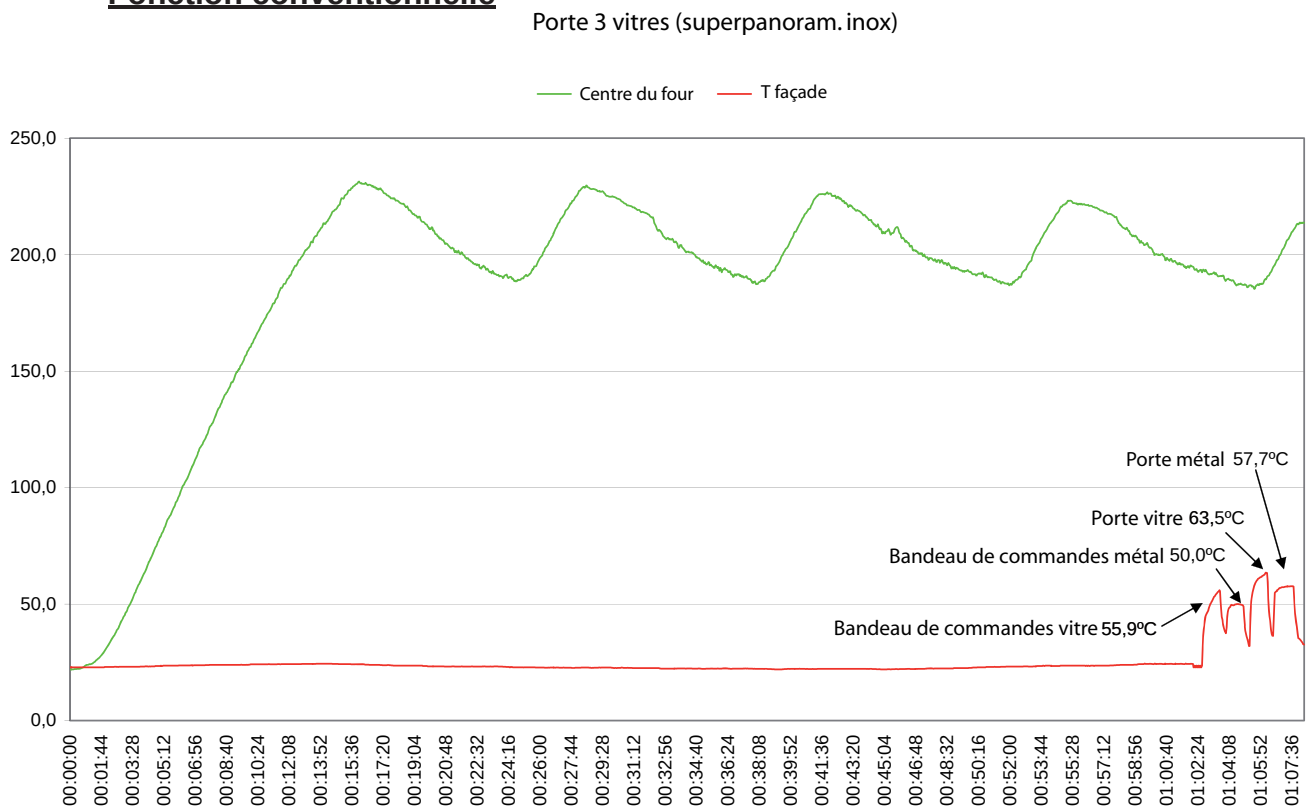
Réchauffement des façades dotées d'une double vitre

Fonction conventionnelle



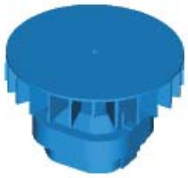
Réchauffement des façades dotées de trois vitres

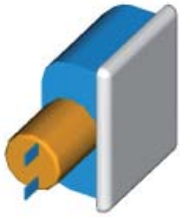
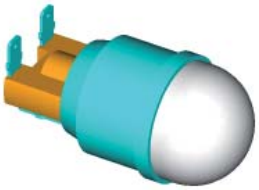
Fonction conventionnelle

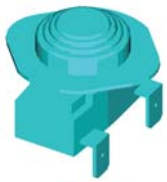
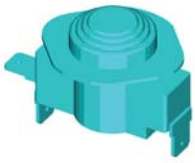
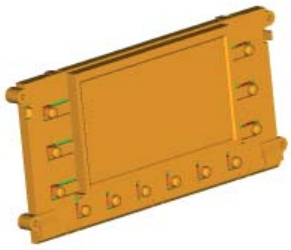


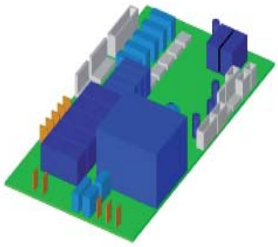
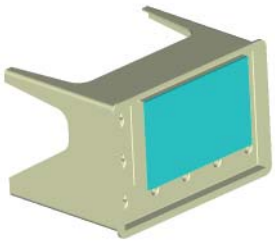
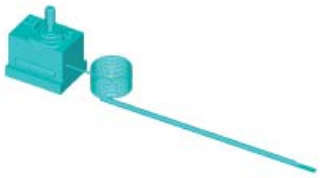
Les différents composants

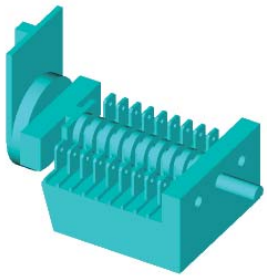
DÉNOMINATION	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
Moufle	Le four permet de cuire les aliments dans une atmosphère humide	● Isolation renforcée. ● Soudures lisses et planes Moufle séparé de la façade du four minimisation des « ponts thermiques », ce qui permet de réduire la consommation d'énergie.
Gril simple, double et double amovible	En fonction des modèles, le four peut être équipé d'un gril simple ou d'un ensemble gril+voûte. Il existe un modèle d'ensemble gril+voûte amovible, pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four. Sur les modèles électroniques, la résistance est activée par le biais d'un relais (marquage RG sur la plaque de puissance). Sur les modèles non électroniques, la résistance est activée par le biais de commutateurs.	● 220/240V~ ● Gril simple : 1400W, 37Ω ● Gril double et double amovible : Gril : 1400W, 37Ω Voûte : 1200W, 43Ω
Élément sole simple ou double	En fonction des modèles, le four peut être équipé d'une résistance sole simple ou double. Sur les modèles électroniques, la résistance est activée par le biais d'un relais (marquage RS sur la plaque de puissance). Sur les modèles non électroniques, la résistance est activée par le biais de commutateurs.	● 220/240V~ ● Sole simple : 1000W, 52Ω ● Sole double : Intérieur : 500W, 105Ω Extérieur : 1000W, 52Ω

La résistance circulaire 	Tous les fours ne sont pas dotés de cette résistance. Elle peut être utilisée seule (chaleur tournante) ou bien avec les autres éléments chauffants (cuisson combinée). Sur les modèles électroniques, la résistance est activée par le biais d'un relais (marquage RC sur la plaque de puissance). Sur les modèles non électroniques, la résistance est activée par le biais de commutateurs.	• 220/240V~ • 2100W • 25Ω
Motoventilateur 	Sur les modèles électroniques, le motoventilateur est dirigé par un triac (la patte 4 du connecteur J7). Sur les modèles non électroniques, le motoventilateur est dirigé par le commutateur. Il est chargé de distribuer la chaleur de manière homogène à l'intérieur du four. Une seule vitesse.	• 220/240V~ • 30W • 88Ω
Moteur tournebroche 	Sur les modèles électroniques, le moteur tournebroche est dirigé par un triac (la patte 5 du connecteur J7). Sur les modèles non électroniques, le moteur tournebroche est dirigé par le commutateur.	• 220/240V~ • 4W • 4.8KΩ
Moteur extracteur vapeurs Axial  Tangentiel 	Les modèles électroniques sont équipés du moteur extracteur vapeurs tangentiel et sont dirigés par un triac (la patte 3 du connecteur J7). Les modèles non électroniques disposent du moteur extracteur vapeurs axial et sont dirigés par le commutateur. Il s'occupe de refroidir le four et les composants électroniques, et réduit le réchauffement de la porte.	• 220/240V~ • Moteur Axial : 15W 770Ω • Moteur Tangentiel : 18W 155Ω

Ensemble porte-lampes Latéral  Fond 	Ces porte-lampes permettent de disposer de l'éclairage nécessaire à l'intérieur du four. Sur les modèles électroniques, l'ensemble porte-lampes est dirigé par un triac (la patte 6 du connecteur J7) pour disposer d'un éclairage variable ou par un relais (la patte 2 du connecteur J8) pour un éclairage continue. Sur les modèles non électroniques, le porte-lampes est dirigé par le commutateur.	● 220/240V~ ● Porte-lampes latéral : 25W ● Porte-lampes Fond : 25W
Filtre catalyseur 	Destruction des fumées et combustion des graisses par décomposition dans eau et gaz carbonique (CO2).	Le catalyseur est entouré de la résistance gril, ce qui permet d'obtenir une température élevée et la combustion des graisses de l'air qui passe au travers.
Filtre convecteur 	Chargé de retenir les graisses, il protège ainsi le motoventilateur et simplifie le nettoyage.	Situé sur la partie qui recouvre le ventilateur, le filtre convecteur permet de filtrer l'air de distribution de la chaleur et empêcher les dépôts de graisse sur le moteur convecteur.
Sondes PT500 	La sonde informe le microprocesseur de la température du four	La sonde PT500 est une CTP dont la relation T°C /résistance est presque linéaire. ● Plage de tº : 0ºC à 550ºC. ● 500Ω à 0ºC. ● 692.5Ω à 100ºC. ● Rigidité diélectrique : >1250V.

Limiteur de sécurité 	Le limiteur de sécurité coupe l'alimentation des éléments de puissance (gril, voûte, sole et motoventilateur) en cas de réchauffement du four.	● Circuit inductif résistif : 16A, 220/240V~. ● T maximale ambiante : 210ºC ● Limiteur normalement fermé. ● T de coupure de contacts : 190ºC ● T de fermeture de contacts : 170ºC
Limiteur pour moteur extracteur de vapeurs  	Le limiteur pour moteur extracteur de vapeurs maintient le moteur allumé une fois la cuisson réalisée et le four éteint. Ceci permet d'extraire la chaleur accumulée dans la cavité du four et d'éviter ainsi le réchauffement excessif des meubles.	● Circuit inductif résistif : 1A, 220/240V~. ● T maximale ambiante : 150ºC ● Limiteur normalement ouvert. ● Tº de fermeture : 95ºC ● Tº de raccordement : 80ºC
Carte de bandeau de commandes 	La carte de bandeau de commandes inclut : ● Un microprocesseur ● Un écran, 13 possibilités de boutons de sélection (avec deux combinaisons) et un avertisseur. Cette carte effectue le contrôle des fonctions spéciales et recettes. Elle est reliée à la carte de contrôle par bus BMF. Elle est domotisable.	● La carte reçoit 10 V, même si elle fonctionne avec 5V~ ● T maximale ambiante : 70ºC

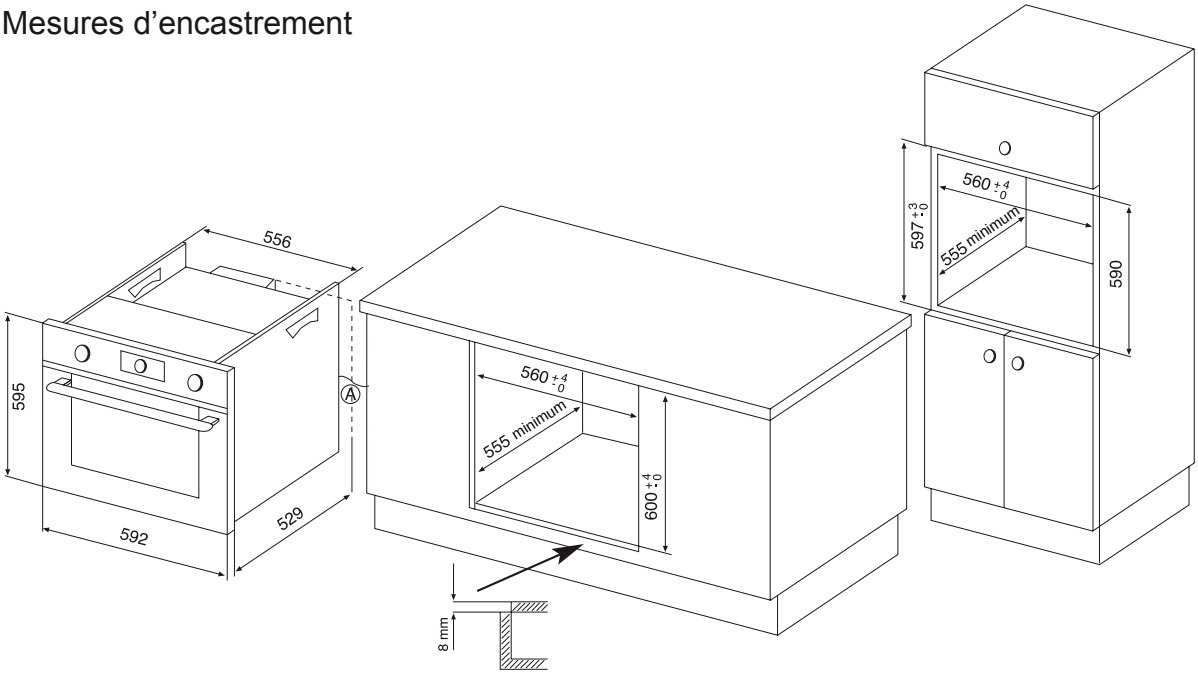
Carte de contrôle 	La plaque de puissance permet de : ● Diriger les éléments chauffants (par le biais de relais). ● Diriger l'éclairage (par le biais de relais ou triac) Diriger les différents éléments (moteur tangentiel...) par le biais de triac. Cette carte commande la puissance des éléments chauffants et la gestion des fonctions de base. Elle est domotisable.	● 220/240~ ● T maximale ambiante : 70ºC
Timer 	Il existe 3 modèles : A, B et C A- Contrôle le temps. B- Contrôle le temps et la température. C- Contrôle le temps, la température, les recettes et certaines fonctions. Ils sont domotisables.	● 220/240~ ● Capacité de coupure : 16A, 250V~ ● Tº maximale ambiante : 105ºC
Thermostat 	Le thermostat est l'élément qui contrôle la température de la cavité du four.	● Capacité de coupure : 16A,250V~ ● T maximale ambiante : 150ºC ● Sensibilité : 7ºC ● T maximale du bulbe : 330ºC ● Définition du thermostat pour l'ouverture : À 85º angulaires : 75ºC À 270º angulaires : 285ºC ● Le thermostat a une rotation de 50º angulaires et à une t ambiante inférieure à 25ºC devra fermer les contacts.

Commutateur rotatif 	Le commutateur est l'élément qui commande les différentes fonctions d'un four. Le commutateur a différentes positions en fonction du nombre de fonctions d'un four.	● 16A, 250V~ ● T maximale ambiante : 150ºC

Installation / encastrement :

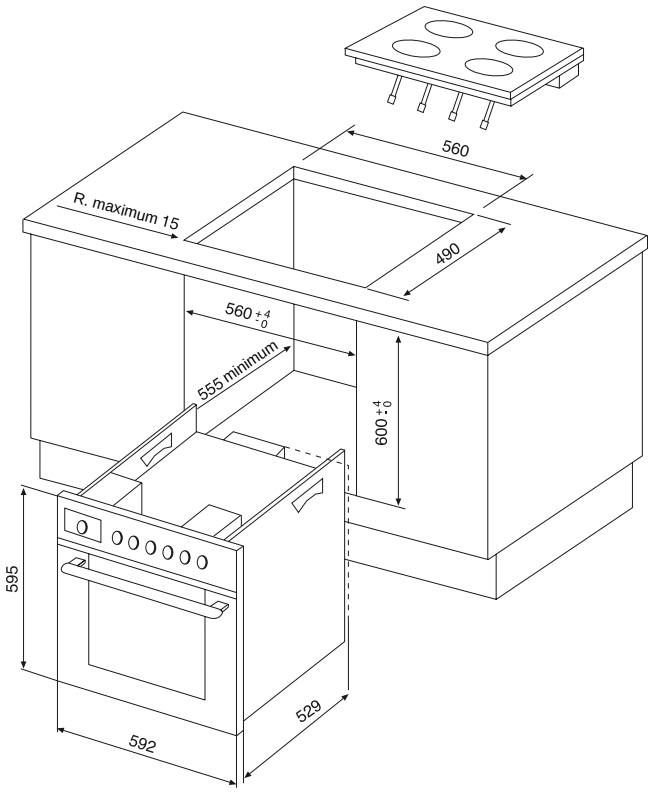
a) Fours indépendants

Mesures d'encastrement



b) Modèles polyvalents

Mesures d'encastrement

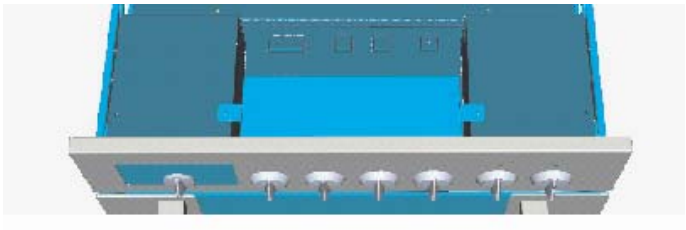


b.1) TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Nouvelle polyvalence : Type Électrique

Avantage compétitif :

• Connexion ensemble four + table de cuisson par câble électrique.



2. Posez la table de cuisson sur le plan de travail.

3. Dévissez la boîte de commutateurs située sous la table de cuisson.

4. Vous devrez installer ensuite cette table dans le logement du plan de travail. La boîte de commutateurs reste suspendue à la table de cuisson. Respectez les instructions d'installation de la table de cuisson (voir manuel d'installation de la table de cuisson).

5. Introduisez le four dans la niche du meuble en laissant la boîte de commutateurs sur le four.

6. Introduisez le câble dans le connecteur du four.

7. Introduisez la boîte de commutateurs dans les centreurs du porte-composants jusqu'au butoir et fixez les 2 vis de la partie supérieure.

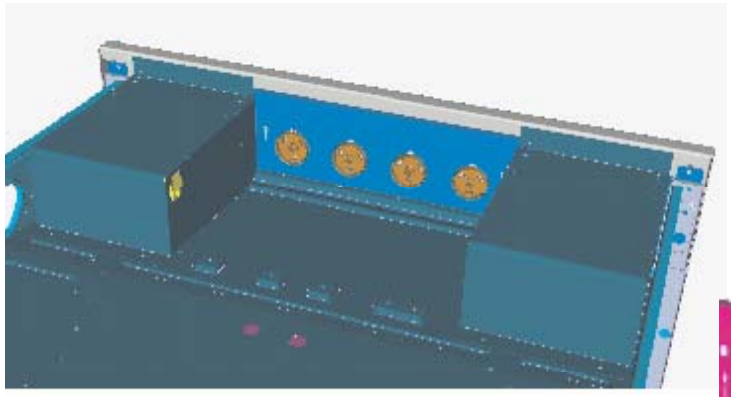
8. Poussez le four vers l'intérieur et fixez-le au meuble à l'aide des 2 vis (Figure 2) fournies dans le sac des accessoires du four.

b.1) TABLES DE CUISSON À GAZ, MIXTES, À INDUCTION ET 4 ÉLECTRIQUES

Nouvelle polyvalence : Type Gaz

Objectif : Nouvelle polyvalence à gaz qui permet l'installation d'ensembles four et table de cuisson de la façon suivante :

* Ensemble four + table de cuisson à gaz : Le « système cardan acuel » est conservé pour la connexion four et table en fixant dans le porte composants la plaque porte-boulons.



Avantage compétitif :

• Connexion à gaz four + table de cuisson

• Même système connexion cardan

Assemblage de la table de cuisson sur le four :

1. Vissez les 4 cardans sur la table de cuisson.

2. Installez ensuite la table de cuisson sur le plan de travail. Ne la branchez pas avant d'installer le four car le branchement du four se fait par le biais de la table de cuisson. Respectez les instructions d'installation de la table de cuisson (voir manuel d'instructions de la table de cuisson).

3. Installez la pièce support porte-boulons en l'introduisant dans les deux passants du four et en la fixant à l'aide de 2 vis, selon la figure. Vous trouverez tous ces éléments dans le sac des accessoires de la table de cuisson.

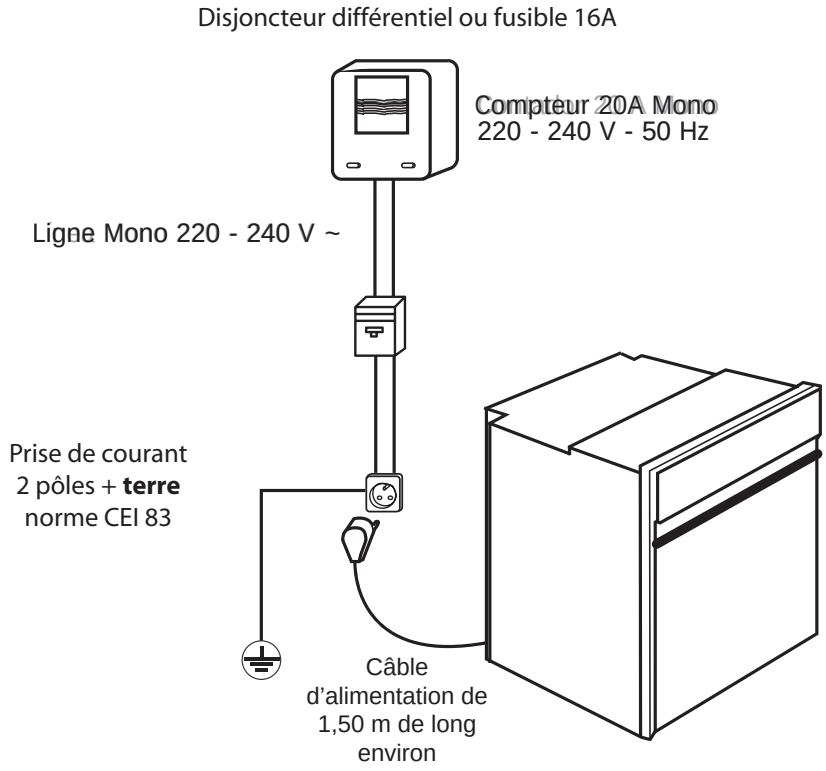
4. Levez les cardans et le câble de la table de cuisson, introduisez le four dans le meuble en laissant un espace suffisant pour loger les cardans dans les boulons, vissez-les et introduisez le câble dans son connecteur.

5. Poussez le four vers l'intérieur et fixez-le au meuble à l'aide des 2 vis (Figure 2) fournies dans le sac des accessoires du four.

Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement, vérifier que les câbles de l'installation électrique ont une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section minimale égale à celle du câble d'alimentation).

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.



3.2.- Diagnostic d'anomalies

Que faire en cas d'anomalies lors du fonctionnement

Problème…	Causes possibles	Solution
Le four NE fonctionne PAS. Les symboles lumineux sont éteints.	Il n'y a pas d'alimentation électrique. --- Le four n'est pas branché.	Vérifiez l'état de l'installation électrique. --- Branchez le four.
Le four NE fonctionne PAS.	La commande du temporisateur est réglée sur la position « 0 » ou cloche barrée.	Réglez la commande sur la position manuelle ou réglez le temps de cuisson souhaité.
Le four émet une série de bruits.	Plusieurs causes possibles.	Lisez attentivement la section « 4.4. Fonctionnement du temporisateur » du manuel d'utilisation et d'installation.
Le four NE fonctionne PAS. Le symbole clignote.	Le four a fonctionné pendant plusieurs heures sans que vous ayez appuyé sur une touche du temporisateur. --- - Coupure de courant électrique et commande de fonctions hors de la position « 0 ». - Four installé avec la commande de sélection des fonctions de cuisson hors de la position « 0 ».	Réglez la commande de sélection des fonctions de cuisson sur la position « 0 ». --- Mettez la commande de sélection des fonctions de cuisson sur la position « 0 » et réglez l'heure.
Le four NE fonctionne PAS. Le symbole clignote.	Four installé récemment, ou coupure de courant électrique alors que la commande de fonctions était sur la position « 0 ».	Mettez l'horloge à l'heure et vous pourrez faire fonctionner le four.
Le four NE fonctionne PAS. Le symbole clignote	Le temps de cuisson programmé est terminé.	Réglez les commandes de sélection des fonctions de cuisson et de température sur « 0 ».
Le four NE fonctionne PAS. Le symbole s'allume.	Four bloqué avec commande de sélection des fonctions de cuisson sur position « 0 ».	Débloquez le temporisateur, d'après les indications de la section «Verrouillage de sécurité pour enfants » du manuel d'instructions du temporisateur.
Le four fonctionne MAIS le symbole clignote.	Le temps alloué à l'alarme du four est écoulé.	Appuyez sur n'importe quel bouton.
La lampe du four NE fonctionne PAS.	La lampe est hors d'usage. --- Le four n'est pas branché ou le différentiel de votre installation est hors service.	Remplacez l'ampoule. --- Branchez le four ou vérifiez le disjoncteur.
De la fumée sort du four pendant la cuisson.	Température du four excessive. --- Four gras.	Baissez la température du four. --- Nettoyez le four.
Le four fait du bruit après la fin de la cuisson.	Le ventilateur du four fonctionne (même si le four est éteint) pour baisser la température ambiante.	C'est tout à fait normal.
Le verre intérieur de la porte du four est embué et suinte.	Un des accessoires (grille, plateau) est en contact avec le verre.	Introduisez l'accessoire plus encore dans le four en évitant tout contact avec le verre.

Codes d'erreur fours avec Timer B et C

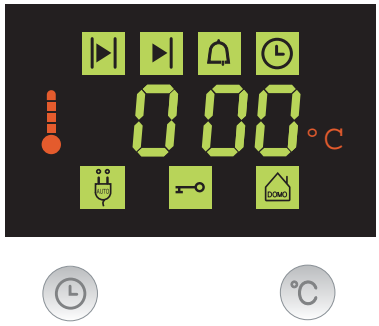
Sur les fours avec Timer B et C, deux codes d'erreur sont possibles : 360 ou 000.

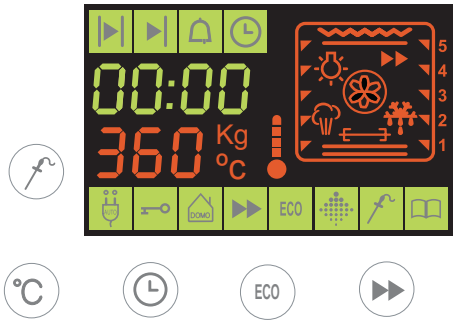
360 signifie sonde PTC ouverte

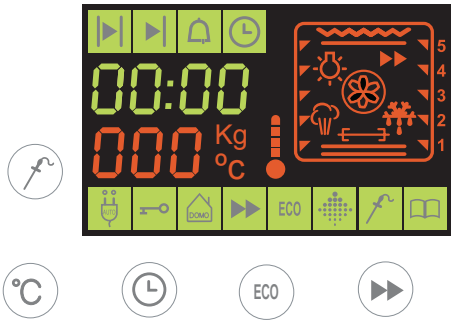
000 signifie sonde PTC fermée

Dans les deux cas, il convient de vérifier la connexion de la sonde. Si celle-ci est correcte, l'erreur vient de la sonde.

Remarque : Pour pouvoir reproduire le code d'erreur, il faudra appuyer sur ℃.

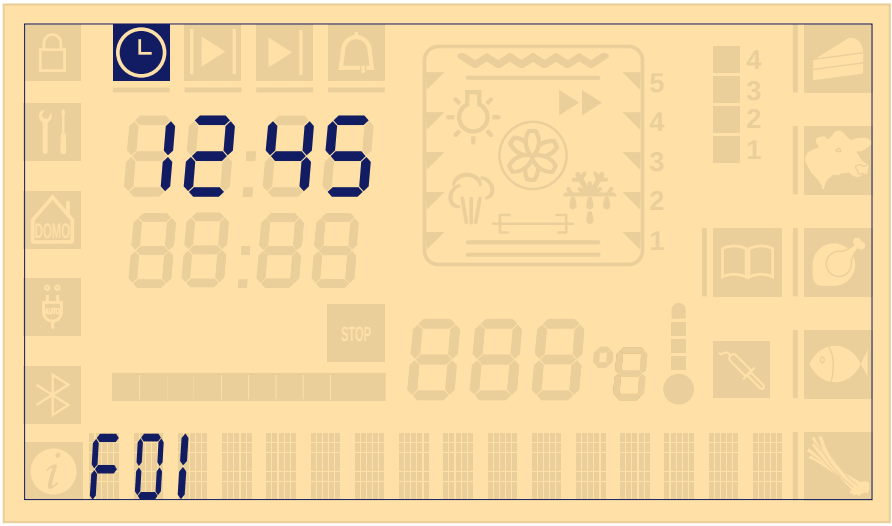






Codes d'erreur fours Full Electronic

Sur les fours Full Electronic, les codes d'erreur s'affichent à l'écran.



F01 Sonde de Température Four.

Si la valeur de la Sonde PT500 détectée par le FFE se situe entre –140º C et 590º C, cela signifie que la sonde fonctionne correctement. Dans le cas contraire, le code d'erreur est F01.

En cas d'erreur, changer la sonde.

F02 Passage à zéro actif

Sur le FFE, le signal Passage à zéro est celui qui fournit la gestion du temps et permet d'activer les relais dans le passage à zéro en vue de réduire le courant de commutation dans les résistances de chauffage, allongeant ainsi la durée de vie des contacts. Il est également employé dans le contrôle de la vitesse de l'extracteur de vapeurs et l'éclairage variable.

Si le signal de synchronisme de Passage à zéro n'existe pas, la gestion du temps est à la charge du WatchTimer, avec une résolution de 997µ secondes, la réalisation de toute cuisson étant interrompue. Le code d'erreur enregistré est **F02.**

En cas d'erreur, changer la Carte de contrôle

F03 Sonde de Température ambiante.

Si la valeur de la Sonde Ambiante détectée par le FFE se situe entre –60º C et 195º C, cela signifie que la sonde fonctionne correctement. Dans le cas contraire, le code d'erreur est **F03**

En cas d'erreur, changer la Carte de contrôle

F05 Clixon Température basse

Si la valeur du port numérique associé au clixon de basse température indique un niveau logique « 0 », le FFE ne contrôle pas le relais de coupure du Neutre et, par conséquent, le réchauffement des résistances de chauffage est interrompu. Le code d'erreur **F05** apparaît.

En cas d'erreur, changer la Carte de contrôle

F06 PWM de Sécurité pour contrôle du Relais de coupure Neutre.

Le test de cet élément h/w de sécurité est vérifié de sorte qu'une fois activé, son rafraîchissement est interrompu en vue de couper l'alimentation du relais de coupure du neutre. Cette opération dure environ 3 secondes. C'est pour cette raison qu'elle n'est réalisée que dans l'autotest automatique, à chaque mise sous tension du FFE.

En cas d'erreur, le code d'erreur **F06** apparaît.

En cas d'erreur, changer la Carte de contrôle

F07 Erreur interne de la S / W à la mise en œuvre de la lutte contre les HFE.

S'il ya un défaut de fonctionnement de la S/W à la mise en œuvre du contrôle, arrête les processus en cours et il ya un code d'erreur **F07**. Sonde de Température Vapeurs.

Pour sortie du code doit être désactivé et le activé le HFE.

F11 Bandeau de commandes Présent

Si le Contrôle ne détecte pas la présence du Bandeau de commandes pendant plus d'1 minute, la cuisson est interrompue et le code d'erreur **F11** apparaît.

Vérifier câble de connexion Horloge / Carte de contrôle. Si le câble est en bon état, changer la carte. Dans le cas contraire, changer les câbles.

F12 Niveau de tension de l'Amplificateur Opérationnel Correct. (Protection Éclairage)

Le niveau de tension de la patte 8 de l'Amplificateur Opérationnel est de 1,66v. Si le niveau NE se situe PAS entre 1V et 2,5V, les cuissons NE sont PAS interrompues par cette erreur.

Le code d'erreur produit est **F12**.

En cas d'erreur, changer la Carte de contrôle

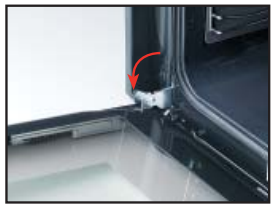
3.3.- Instructions de montage et de démontage

• Porte du four :

Comment retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte.

2. Soulevez le support de charnière de chaque charnière.

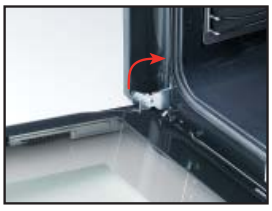


3. Fermez la porte du four doucement jusqu'à sentir un butoir ; agrippez la porte des deux mains et sortez-la des fentes à charnière en tirant vers vous tout en continuant de fermer la porte. La porte se décrochera.

Comment assembler la porte du four :

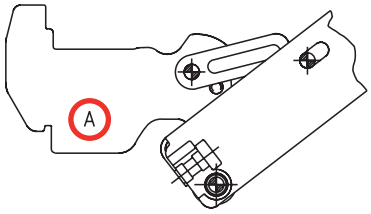
1. Ouvrez complètement la porte et baissez les supports de charnière jusqu'à ce qu'elles soient dans leur position originale.

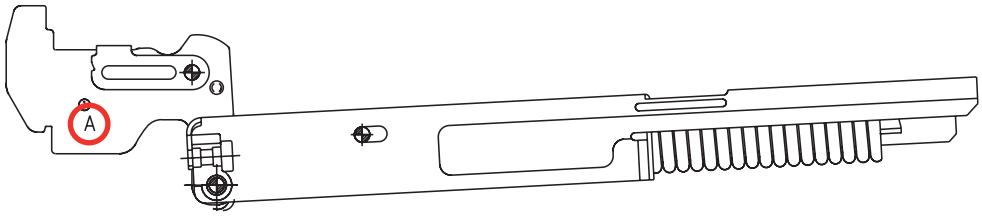
2. Ouvrez complètement la porte et baissez les supports de charnière jusqu'à ce qu'elles soient dans leur position originale.



Le montage de la porte est terminé.

• **Différents types de charnières**

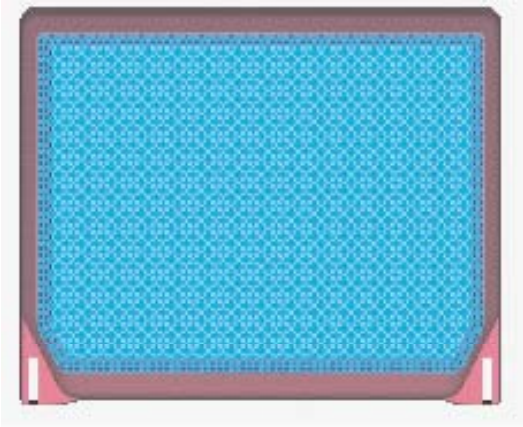




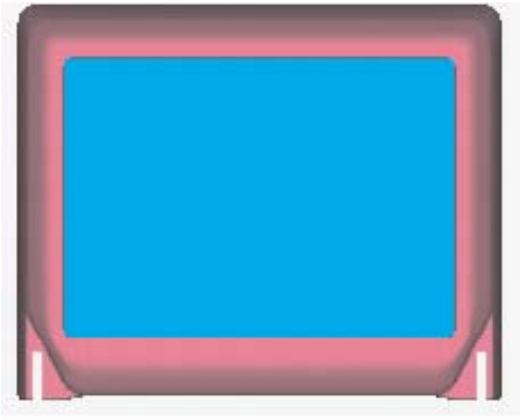
Les trois types de charnières utilisées peuvent être identifiées par la lettre qu'elles portent :

• Charnière A : Porte avec trois vitres

• Charnière B : Porte avec fenêtre panoramique en verre



• Charnière C : Porte avec fenêtre panoramique combinée en verre et plaque.



• Gril amovible :

ATTENTION : le four doit être froid.

Comment rabattre le gril :

1. Appuyez sur la baguette du gril vers le fond du four et remettez-la dans son support.

2. Tirez sur la baguette vers le bas. Le gril sera rabattu.

Comme réinsérer le gril :

1. Appuyez sur la baguette du gril vers le fond du four.

• Les grilles latérales :

Comment retirer les grilles :

1. Appuyez sur la baguette supérieure de la grille vers le bas afin de la décrocher du support du panneau latéral.

2. Inclinez la grille comme indiqué sur la figure et tirez-la vers l'extérieur pour l'enlever.

Comment insérer les grilles :

1. Insérez les grilles sur les parois latérales en suivant les étapes précédentes mais en sens inverse.

• Comment remplacer les lampes d'éclairage intérieur du four :

Lampe ronde :

1. Débranchez le four du réseau électrique. Si nécessaire, laissez le four refroidir.

2. Dévissez la tulipe de la lampe en tournant vers la gauche.

3. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.

4. Remettez la tulipe en verre sur la lampe en suivant la procédure décrite.

5. Rebranchez le four sur le réseau électrique.

Lampe carrée :

1. Débranchez le four du réseau électrique. Si nécessaire, laissez le four refroidir.

2. Introduisez la pointe d'un tournevis et faites levier pour retirer la lampe.

3. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.

4. Remettez la tulipe en verre sur la lampe en suivant la procédure décrite.

5. Rebranchez le four sur le réseau électrique

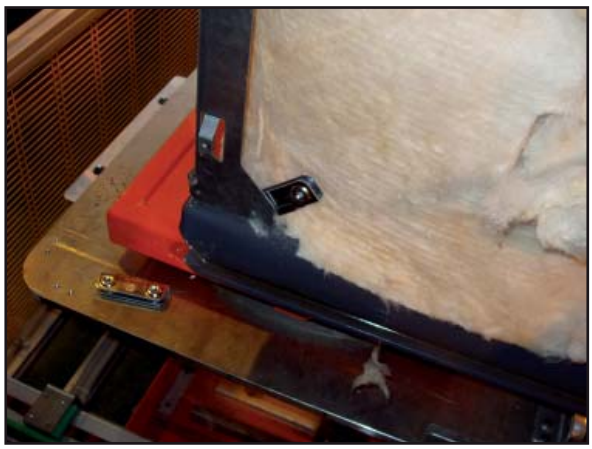
• Corps du four / cadre four :

Pour fixer le corps du four au cadre, 8 vis sont utilisées comme indiqué sur la figure.

- **Emplacement de la résistance sole :**

- **Montage support charnière :**

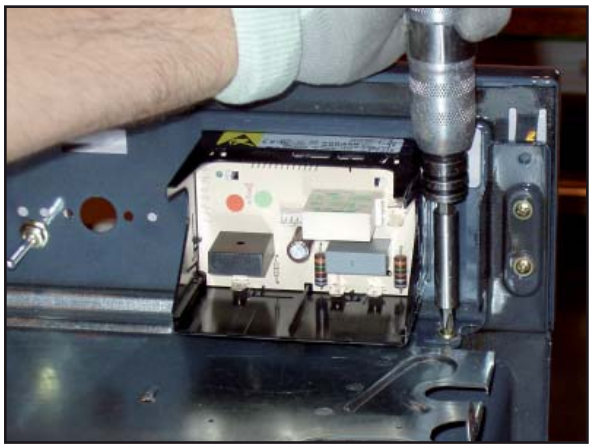
- **Montage supplément charnière :**



- **Montage de charnière sur la contre-porte :**

- **Montage de charnière sur la contre-porte :**

- **Montage de bandeau de commandes :**

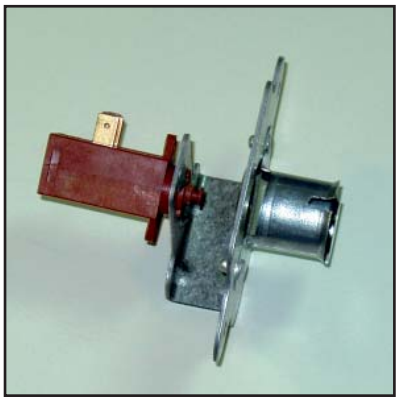


• Mécanisme fermeture sortie de vapeurs / fumées

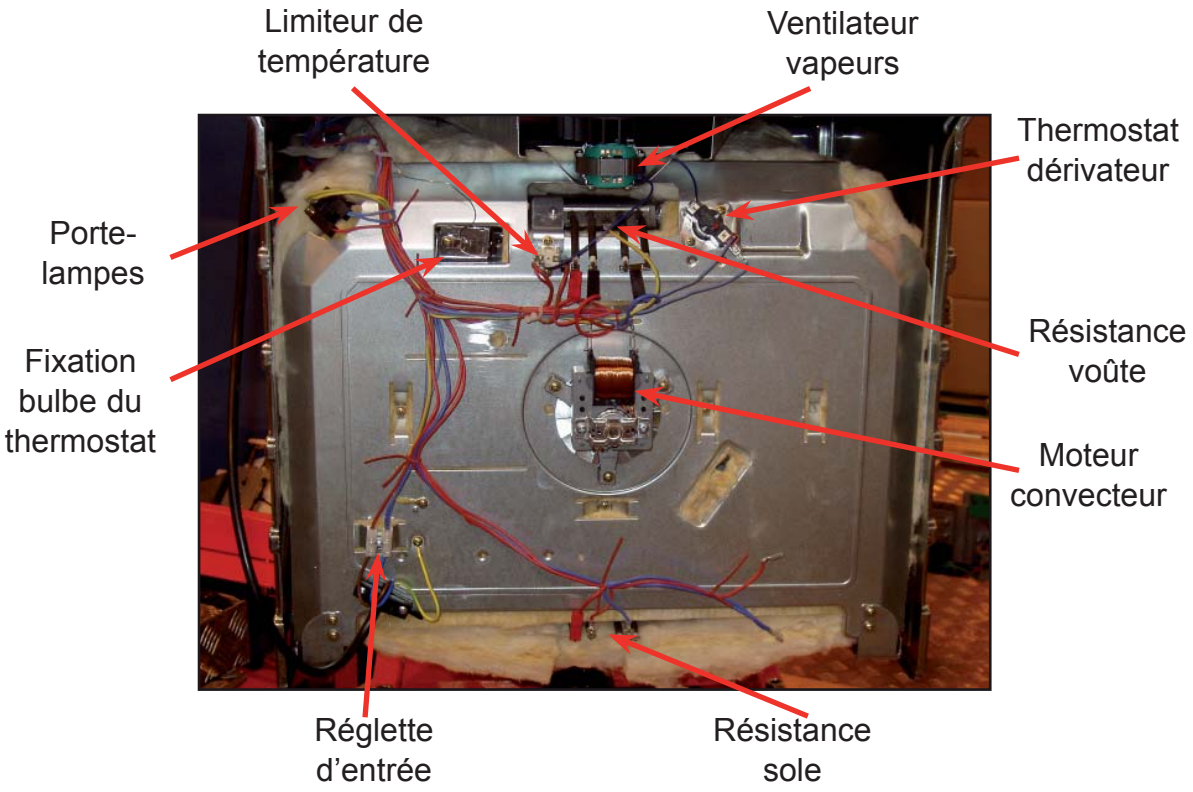
Les fours Full Electronic disposent d'un actuateur électromécanique. Lorsque le four est à l'arrêt, l'actuateur est ouvert, mais dès l'allumage du four, celui-ci se ferme jusqu'à ce que le four atteigne la température de 75°. À ce moment-là, l'actuateur se rouvre.

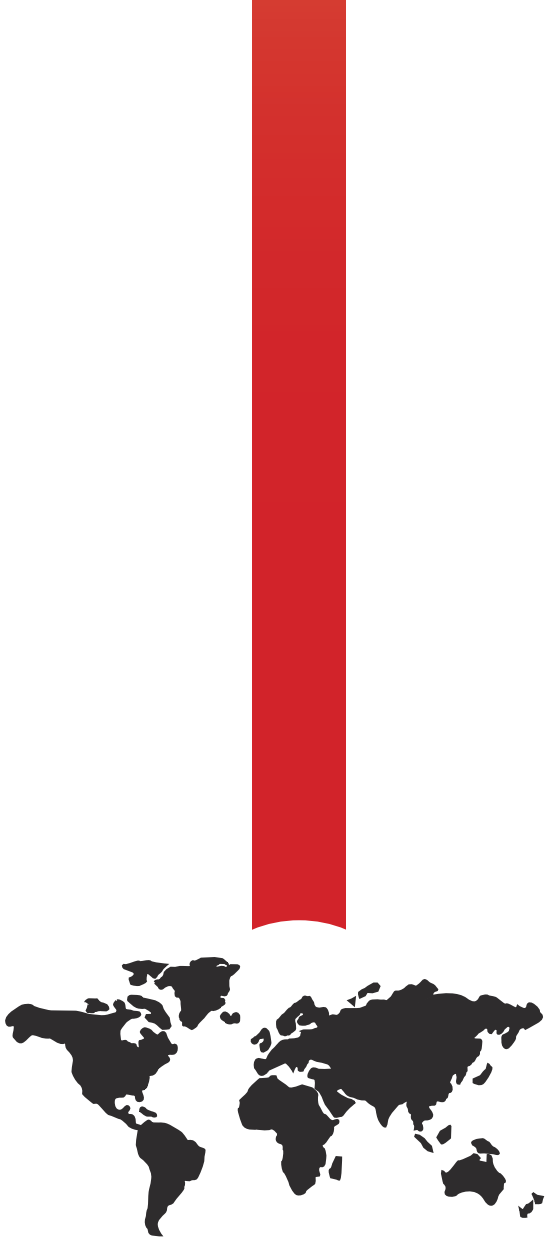
Remarque : Dans certaines recettes, l'actuateur se ferme et ceci permet de réguler le flux de vapeurs et fumées provenant de l'intérieur du four pendant la cuisson. Avec ce type de mécanisme, on obtient la régulation de l'humidité des aliments et la réduction de la consommation énergétique finale.

Exemple : Madeleines, Biscuit roulé, Viennoiseries fourrées à la crème, Gâteau aux pruneaux, Crêpes gratinées, Feuilleté aux pommes etc.



• Emplacement des composants de la partie postérieure du four :





© **FAGOR ELECTRODOMESTICOS, S.COOP. 2004**
Bº San Andrés, s/n
20500 Mondragón (Gipuzkoa)
España (Espagne)